

Panasonic®

Instrucciones de Operación



Sobre la gama de Hornos de Microondas



Modelo: NN-SD277

Información de Seguridad

Operación

Operación

Mantenimiento

Información General

ANTES DE OPERAR ESTE PRODUCTO, LEA ESTE INSTRUCTIVO EN SU TOTALIDAD.

For English Instructions, turn over the book.

Para asistencia, por favor llame: 1-800-211-PANA(7262)
o envienos un correo electrónico a: consumerproducts@panasonic.com
o visitenos en www.panasonic.com (U.S.A)

Para asistencia, por favor llame: 787-750-4300
o visitenos en www.panasonicpr.com (Puerto Rico)

F00038Q10AP
iPress0507-0
Impreso en China

Información de Seguridad del Horno de Microondas

Su seguridad y la seguridad de otros es muy importante.

Hemos proporcionado mensajes de seguridad importantes en este manual y en su aparato. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Éste es el símbolo de la alarma de seguridad, se utiliza para alertarle de los peligros potenciales que pueden dañar o lastimar a usted y a otros.
El mensajes de seguridad seguirán el símbolo de la alarma de seguridad y cualquiera de las siguientes palabras PELIGRO, ADVERTENCIA o PRECAUCIÓN. Estas palabras significan:

⚠ PELIGRO Usted puede resultar lastimado o dañado seriamente si usted no sigue las instrucciones de inmediato.

⚠ ADVERTENCIA Usted puede resultar lastimado o dañado seriamente si usted no sigue las instrucciones.

⚠ PRECAUCIÓN PRECAUCIÓN indica una situación potencialmente peligrosa que, si no es evitado, puede dar lugar a lesión de menor importancia o moderada.

El mensajes de seguridad le indicaran cuál es el peligro potencial, el cómo reducir la posibilidad de lesionarse y le advierte qué puede suceder al no seguir las instrucciones.



PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN EXCESIVA A ENERGÍA DE MICROONDAS

(a) No intente hacer funcionar este horno con la puerta abierta ya que esto puede resultar peligroso. Es importante no anular o forzar los mecanismos de seguridad.
(b) No coloque ningún objeto entre el panel frontal del horno y la puerta, ni permita que se acumule basura o residuos de limpiadores en las superficies de sellado.
(c) No haga funcionar el horno si está dañado, es importante que la puerta del horno abra y cierre apropiadamente y no haya ningún daño en:
(1) la puerta (combada),
(2) bisagras y seguro de la puerta (rotos o sueltos),
(3) sellos de las puertas y superficies de sellado.
(d) El horno no deberá ser ajustado o reparado por ninguna persona, excepto el personal de servicio debidamente calificado.

Gracias por comprar este Horno de Microondas Panasonic.

Su horno de microondas es un artículo para cocinar y usted debe usarlo con tanto cuidado como usa una estufa o cualquier otro artículo para cocinar. Cuando utilice este aparato eléctrico, se deben seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

⚠ INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

⚠ ADVERTENCIA —Para reducir el riesgo de quemaduras, descarga eléctrica, incendio, heridas a personas o exposición excesiva a energía de microondas:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.
2. Lea y siga las "PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN EXCESIVA A ENERGÍA DE MICROONDAS" específicas, que se encuentran abajo.
3. Este aparato debe ser conectado a tierra. Conecte solamente a la toma eléctrica debidamente conectada a tierra. Vea las "**INSTRUCCIONES PARA CONEXIÓN A TIERRA**" que se encuentran en la página 3.
4. Como cualquier otro aparato para cocinar, **NO DEJE** el horno desatendido cuando esta en uso.
5. Instale o ubique este aparato solamente de acuerdo con las instrucciones de instalación que se encuentran en la página 3.
6. **No** cubra ni tape ninguna de las rendijas de este aparato.
7. **No** almacene o use este aparato en exteriores. No use este aparato cerca del agua - por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina, en una base mojada, o cerca de una alberca, y similares.
8. Use este aparato sólo para los fines para los que fue hecho, tal como se describen en este manual. **No** use químicos o vapores corrosivos en este aparato. Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar o cocinar alimentos. No fue diseñado para uso industrial o de laboratorio.
9. Cuando limpie las superficies de la puerta y el horno que vienen juntas al cerrar la puerta, use solamente jabones no abrasivos o detergentes suaves aplicados con una esponja o con tela suave.
10. **No** permita a los niños usar este aparato, a menos que sean supervisados muy de cerca por un adulto. **No** asuma que porque un niño ha dominado una habilidad para cocinar el/ella puede cocinar todo sin supervisión.
11. **No** use este aparato si tiene dañado el cordón o la clavija, si no está trabajando adecuadamente, o si ha sido dañado o se ha dejado caer.
12. **No** sumergir en agua el cable o la clavija.
13. Mantenga el cordón lejos de superficies calientes.
14. **No** deje el cordón colgando en el borde de la mesa o mostrador.
15. Este aparato debe recibir mantenimiento sólo de personal calificado. Contacte las instalaciones de servicio autorizadas más cercanas para revisión, reparación o ajuste.
16. Algunos productos, tales como los huevos completos y contenedores sellados - por ejemplo frascos de vidrio cerrados - pueden explotar y no deben ser calentados en este horno.
17. Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:
    (a) **NO** sobrecocine los alimentos. Preste atención cuidadosa al aparato. El papel, plástico u otros materiales combustibles son colocados dentro del horno para facilitar la cocción pero si no se utilizan adecuadamente esto puede producir incendio en su horno.
    (b) Quite los sujetadores de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de colocar la bolsa en el horno.
    (c) **Si el material dentro del horno se enciende, mantenga la puerta del horno cerrada, apáguelo y desconecte el cable eléctrico o apague la energía en el switch (braker) del fusible o del circuito.**
    (d) No use la cavidad con propósitos de almacenaje. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad cuando no esté en uso**.**
18. **Liquidos muy calientes**
    Liquidos como agua, cafe o te pueden ser sobrecalentadosabajo del punto de ebullicion sin mostrar una ebulliion o signos de este. No siempre burbujea cuando el recipiente se retira del Microondas. ESTO PUEDE RESULTAR EN UNA EBULLICIÓN REPENTINA DEL LÍQUIDO MUY CALIENTE CUANDO SE INTRODUZCA UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO DENTRO DEL LÍQUIDO.
    Para reducir el riesgo de heridas a personas:
    (a) **REVUELVA EL LÍQUIDO ANTES Y DURANTE EL CALENTAMIENTO.**
    (b) **NO caliente el agua y aceite, o las grasas juntas. La película del aceite atrapará vapor, y puede causar una erupción violenta.**
    (c) **NO** utilice recipientes de lados rectos con cuello angosto.
    (d) Luego del calentamiento, deje el recipiente dentro del horno de microondas por un corto tiempo antes de retirarlo.
19. **NO** cocine directamente sobre el plato giratorio. Este puede quebrarse, causando lesiones o daño al horno.

20. Este aparato puede ser utilizado sobre equipos de cocina a gas y eléctricos a 36 pulgadas (91,4 cm). Para reducir riesgos de incendio y descargas eléctricas, instale al menos a $13\frac{5}{8}$ pulgadas (34,6 cm), por sobre las hornillas de la estufa, medido desde el fondo del horno.
21. Limpie las ventilaciones de la Cubierta Frecuentemente — La grasa no debe acumularse en la cubierta o filtro.
22. Tenga cuidado cuando limpie el Filtro para la Grasa. Los agentes corrosivos de limpieza, como los limpiadores a base de lejia, pueden dañar el filtro. Limpie con una solución de detergente caliente todos los meses.
23. Cuando esté cocinando debajo de la cubierta, encienda el ventilador.

ADVERTENCIA

PARA EVITAR EL RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA:
NO quite el panel externo del horno. Las reparaciones se deben hacer solamente por una persona calificada del servicio.

PARA REDUCIR EL RIESGO DE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS:
NO altere o haga ningún ajuste o reparación a la puerta, al alojamiento del panel de control, interruptores entrecruzados de seguridad o a cualquier otra parte del horno.

PARA EVITAR EL RIESGO DE INCENDIO:
1. **NO** opere el horno vacío. La energía de microondas se reflejará continuamente a través del horno si los alimentos o agua no están presentes para absorber energía. Esto puede dañar el horno y resultar en peligro de incendio.
2. **NO** almacene los materiales inflamables al lado, encima, o dentro del horno.
3. **NO** seque telas, periódicos u otros materiales en el horno. Pueden incendiarse.
4. **NO** golpee ni pegue en el panel de control. Pueden causarse daños a los controles.
5. **NO** use productos de papel reciclado, a menos que en la etiqueta del papel se indique que puede ser utilizado en horno de microondas, ya que pueden contener impurezas que pueden causar chispas y/o incendios cuando se usen.



PARA EVITAR EL RIESGO DE QUEMADURAS:
Las manoplas para tomar cosas calientes siempre deben ser utilizadas cuando se retiren cosas del horno. El calor se transfiere de los alimentos calientes a los contenedores para cocinar y de los contenedores a la bandeja de cristal. La bandeja de cristal puede estar muy caliente después de sacar los contenedores para cocinar del horno.

Plato giratorio de cristal

1. **NO** opere el horno sin el anillo giratorio y el plato de cristal en su lugar.
2. **NO** ponga a funcionar el horno sin el plato giratorio de cristal ensamblado completamente en el cubo de la impulsión. El cocinar de manera incorrecta podría resultar en daños al horno. Verifique que el plato giratorio de cristal sea enganchado correctamente y observe que la rotación sea apropiada cuando presiona Encender.
   Nota: El plato giratorio puede dar vuelta en cualquier dirección.
3. Utilice solamente el plato giratorio diseñado específicamente para este horno. **NO** substituya ningún otro plato giratorio.
4. Si el plato giratorio esta caliente, permita que se enfríe antes de la limpieza o de colocar en agua.
5. **NO** cocine directamente en el plato giratorio. Coloque siempre el alimento en un plato seguro para microondas.
6. Si el alimento o el utensilio en el plato giratorio toca las paredes del horno, ocasionará que el plato giratorio deje de moverse, el plato de cristal rotará automáticamente en la dirección opuesta.

Anillo Giratorio

1. El anillo giratorio y el piso del horno se deben limpiar con frecuencia para prevenir ruido excesivo.
2. Siempre vuelva a colocar el anillo giratorio y el plato de cristal en sus posiciones apropiadas.
3. El anillo giratorio se debe utilizar siempre para cocinar junto con el plato de cristal.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Para el uso apropiado del horno lea las precauciones restantes de seguridad e instrucciones de funcionamiento.

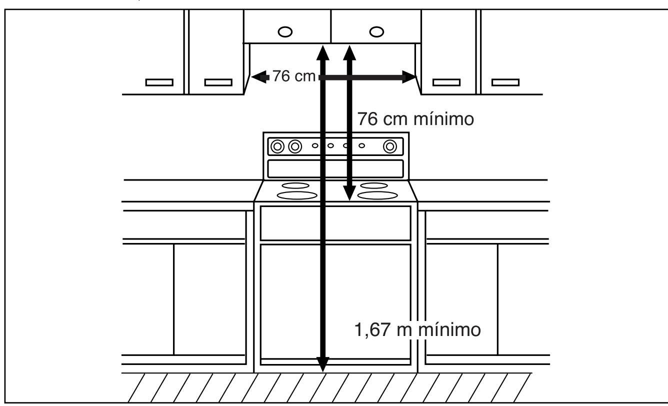
 INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Examine Su Horno

Desempaque el horno, quite todo el material de empaque y examine que su horno no tenga ningún daño, tal como abolladuras, seguros de la puerta rotos o resquebrajaduras en la puerta. Notifique inmediatamente a su distribuidor si el horno está dañado.

Instalación

1. Este horno se debe instalar por lo menos en una entrada de al menos 30 pulgadas, es conveniente para el uso de equipos de cocina a gas o eléctricos un espacio de 36 pulgadas o menos.
2. Asegúrese de instalar este aparato sólo de acuerdo a las intrucciones de instalación provistas.
3. Es recomendable que el producto sea montado en una pared plana sobre un travesaño de 2 x 4 pulgadas (5 cm x 10 cm) y el travesaño debe atravesar la pared o el yeso/ tablestaca seco un mínimo de 3/8 pulgadas (1 cm). Para mayor información, por favor consulte las instruciones de instalación adicionales provistas.
4. Asegúrese de que el fondo del gabinete sea de 66 pulgadas (1,67 m) o más desde el piso y 30 pulgadas (76 cm) o más desde la superficie de cocina.
5. Este horno ha sido fabricado sólo para el uso en el hogar. No fue probado para usarse en ningún tipo de vehículo terrestre, marítimo o de uso comercial.



ADVERTENCIA —EL USO INAPROPIADO DE LA CLAVIJA PARA CONEXIÓN A TIERRA PUEDE RESULTAR EN RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA.
Consulte a un electricista o a una persona del servicio calificados si no comprende las intrucciones para conectar a tierra completamente, o si existe alguna duda de si el aparato está correctamente conectado a tierra o no.

Instrucciones de Conexión a Tierra

ESTE APARATO DEBE SER CONECTADO A TIERRA. En el caso de un corto circuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de una descarga eléctrica proporcionando una línea de escape para la corriente eléctrica. Este aparato está equipado con un cable y clavija para conexión a tierra. La clavija debe ser conectada en un receptor que esté instalado adecuadamente y conectado a tierra.

- Enchufe en la conexión correctamente instalado y puesto a tierra de 3 entradas.
- **NO** quite el diente de tierra.
- **NO** utilice adaptador.
- **NO utilice un cable de extensión.**

Requerimientos de cableado

El horno debe estar en un circuito separado. Ningún otro aparato debe compartir el circuito con el horno. Si lo hace el fusible del circuito puede estallar, el bloqueador del circuito trabarse o la comida cocinarse más lento que en los tiempos recomendados en este manual. El horno debe ser conectado en un enchufe a tierra de al menos 20 A 120 V, 60 Hz. Donde se encuentre un enchufe estándar de 2 entradas será responsabilidad - y obligación - del consumidor reemplazarlo por un enchufe a tierra de 3 entradas. El voltaje usado debe ser el mismo al especificado en el horno de microondas (120 V, 60 Hz) Usar un voltaje más alto es peligroso y puede resultar en fuego u otro accidente causando daño al horno. Usar un bajo voltaje dará como resultado un cocinado más lento.
Panasonic NO es responsable por cualquier daño que haya resultado del uso del horno con un voltaje distinto al especificado.

Interferencia de Radio o Televisión

1. La operación de su horno de microondas puede causar interferencia en su radio, TV o equipo similar.
2. Cuando hay interferencia, se puede reducir o eliminar tomando las siguientes medidas:
   (a) Limpie la puerta y las superficies selladoras del horno.
   (b) Ponga el radio, TV, etc. lo más lejos posible del horno de microondas.
   (c) Use una antena instalada adecuadamente para obtener una recepción de señal más fuerte.

La Cubierta

1. La ventilación de su horno operará automáticamente bajo ciertas condiciones. Se requiere precaución para prevenir el comienzo y esparcimiento de fuegos de la cocina mientras el ventilador este en operación.
2. Nunca deje las unidades de superficies a altas temperaturas desatendidas. El evaporamiento causa humos y salpicaduras de grasa que pueden encenderse y esparcirse si el ventilador está operando. Para minimizar la operación automática del ventilador, utilice utensilios de tamaño adecuado y utilice ajustes de alto calor sólo cuando sea necesario.
3. En caso de fuego causado por grasa, sofoque el plato flameante en la superficie de la unidad cubriendo completamente el plato con una tapa bien ajustada, papel para galletas o una bandeja plana.
4. Mantenga los filtros de la cubierta y grasa limpios, de acuedo a las instrucciones en la página 26, para mantener una adecuada ventilación y evitar fuegos causados por grasa.
5. Para proteger el desempeño del ventilador automático, mantenga siempre el filtro limpio(vea página 26). Si el ventilador necesita una reparación, no utilice el horno de microondas hasta que este sea reparado.

Ventilación Interior

Si este aparato se ventilará en la cocina, asegúrese que el juego de filtro de carbón está instalado en la unidad antes de operar. Cuando necesite juegos de filtro de carbón adicionales para el reemplazo, podrá adquirirlos a través de su agente local de Panasonic (ver Página 25).

Funcionamiento del Motor del Ventilador

Tras utilizar el horno repetidamente o durante un tiempo prolongando, puede que el ventilador siga girando para enfriar los componentes eléctricos. Esto es perfectamente normal, y Usted puede remover la comida del Horno mientras el ventilador esta operando.



Sugerencias Útiles

Siga Estas Precauciones de Seguridad Cuando Cocine en Su Horno

IMPORTANTE

La cocción adecuada depende del tiempo designado y del peso de los alimentos. Si usa una porción menor de la recomendada y cocina por el tiempo para la porción recomendada, puede resultar en un incendio. Si ocurre un incendio, ponga el horno en posición de apagado y manténgalo cerrado. Desconecte la energía eléctrica o desconecte la caja de fusibles o el panel de control.

1) ENLATADO CASERO / ESTERILIZACIÓN / ALIMENTOS DESHIDRATADOS / PEQUEÑAS CANTIDADES DE ALIMENTOS.

- **No use** el horno para el enlatado casero o para calentar cualquier frasco cerrado. La presión aumentará y el frasco puede explotar. Su horno no puede mantener los alimentos a la temperatura apropiada de enlatado.
- **No use** el horno de microondas para esterilizar objetos (mamilas de bebe, etc). Es difícil mantener el horno a la temperatura necesaria para la esterilización.
- **No seque** carne, hierbas, frutas o vegetales en su horno. Pequeñas cantidades de alimento o alimentos con bajo contenido de humedad se pueden secar, quemar o incendiarse.

2) PALOMITAS DE MAÍZ

Las palomitas de maíz deben prepararse en un recipiente para palomitas de maíz adecuado para horno de microondas. Palomitas de maíz para horno de microondas que se preparan en su propio paquete también están disponibles. Siga las instrucciones del fabricante de palomitas de maíz y use una marca adecuada para la potencia de su horno de microondas. Nunca deje desatendido el horno cuando prepare palomitas de maíz.

PRECAUCIÓN: Cuando use palomitas de maíz para microondas previamente empacadas siga las instrucciones recomendadas en el paquete o utilice la tecla de palomitas de maíz (revise página 12). Si no se siguen estas instrucciones, las palomitas de maíz pueden no reventar adecuadamente o pueden encenderse y causar un incendio. Nunca deje el horno desatendido, cuando están reventando las palomitas. Permita que la bolsa de palomitas se enfríe antes de abrirse, abra siempre la bolsa lejos de su cara y cuerpo para prevenir quemaduras del vapor.

3) FREIR CON MUCHA GRASA

- **NO** trate de freír con mucha grasa en su horno de microondas. Cocinar aceites puede estallar en flamas y puede causar daño al horno y quizá acabar en quemaduras. Los utensilios de microondas pueden no ser útiles para soportar la temperatura del aceite caliente, y podrían romperse.

4) ALIMENTOS CON PIELES NO POROSAS

- **NO COCINE/RECALIENTE HUEVOS ENTEROS, CON O SIN LA CÁSCARA.** La acumulación del vapor en huevos enteros puede hacerlos estallar, y es causa de daño al horno o causa de lesión. Recalentar los huevos duros REBANADOS y cocinar los huevos revueltos es seguro.
- Papas, manzanas, calabazas completas y salchichas son ejemplos de alimentos con pieles no porosas. Estos tipos de alimentos deben ser perforados antes de cocinarlos en microondas para evitar que estallen.
  PRECAUCIÓN: Cocinar papas secas o viejas pueden ocasionar fuego.

5) BANDEJA DE CRISTAL / UTENSILIOS DE COCINA/PAPEL ALUMINIO

- Los utensilios para cocinar se calientan durante la cocción en microondas. Use soportes para lo caliente, cuando saque los utensilios del horno o cuando quite tapas o cubiertas de envoltura de plástico de los utensilios de cocina, para evitar quemaduras.
- La bandeja de cristal se calentará durante la cocción. Debe permitirse que se enfríe antes de manejarla o antes de colocar productos de papel, tales como platos de papel o bolsas de palomitas de maíz para microondas, para cocinar.
- Al usar papel aluminio en el horno, permita por lo menos de 1 pulgada (2,5 centímetros) de espacio entre el papel aluminio y las paredes del horno o la puerta interior.
- Platos con adornos metálicos no deberán ser usados, ya que puede producirse arco eléctrico.

6) TOALLAS DE PAPEL / TELAS

- **No use** toallas de papel o telas que contengan fibras sintéticas en su tejido. La fibra sintética puede causar que la toalla se incendie. Utilice toallas de papel bajo supervisión.

7) BANDEJA DORADORA / BOLSAS PARA COCINAR EN HORNO

- Las bandejas doradoras o asadoras son diseñadas para cocinar en microondas solamente. Siempre siga las instrucciones dadas por el fabricante. **No precaliente** la bandeja doradora más de 6 minutos.
- Si se utiliza una bolsa para cocinar en Microondas, prepare de acuerdo a las instrucciones del paquete. **No use** sujetadores de alambre para cerrar la bolsa, en su lugar utilice sujetadores de plásticos, un cordón de algodón, o la tira del extremo abierto de la bolsa.

8) TERMÓMETROS

- **No use** termómetros convencionales para alimentos en su horno. Puede producir arco. Están disponibles termómetros seguros para microondas para carne y dulce.

9) FÓRMULA DE BEBÉ / ALIMENTOS PARA BEBÉ

- **No** caliente la fórmula o los alimentos para el bebé en el horno de microondas. El tarro o la superficie de cristal del alimento pueden parecer tibios mientras que el interior puede resultar tan caliente que podría ocasionar quemaduras en la boca y esófago del bebe.

10) RECALENTAMIENTO DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA

- Cuando recaliente productos de repostería, compruebe la temperatura de cualquier relleno antes de comer. Algunos alimentos tienen rellenos que calienten más rápidamente y puedan resultar extremadamente calientes, mientras que la superficie sigue siendo tibia al tacto (Ej. Donas de jalea).

11) GUÍA DE USO GENERAL DEL HORNO / PUERTA DEL HORNO

- **No use** el horno por cualquier razón que no sea la preparación de alimentos.



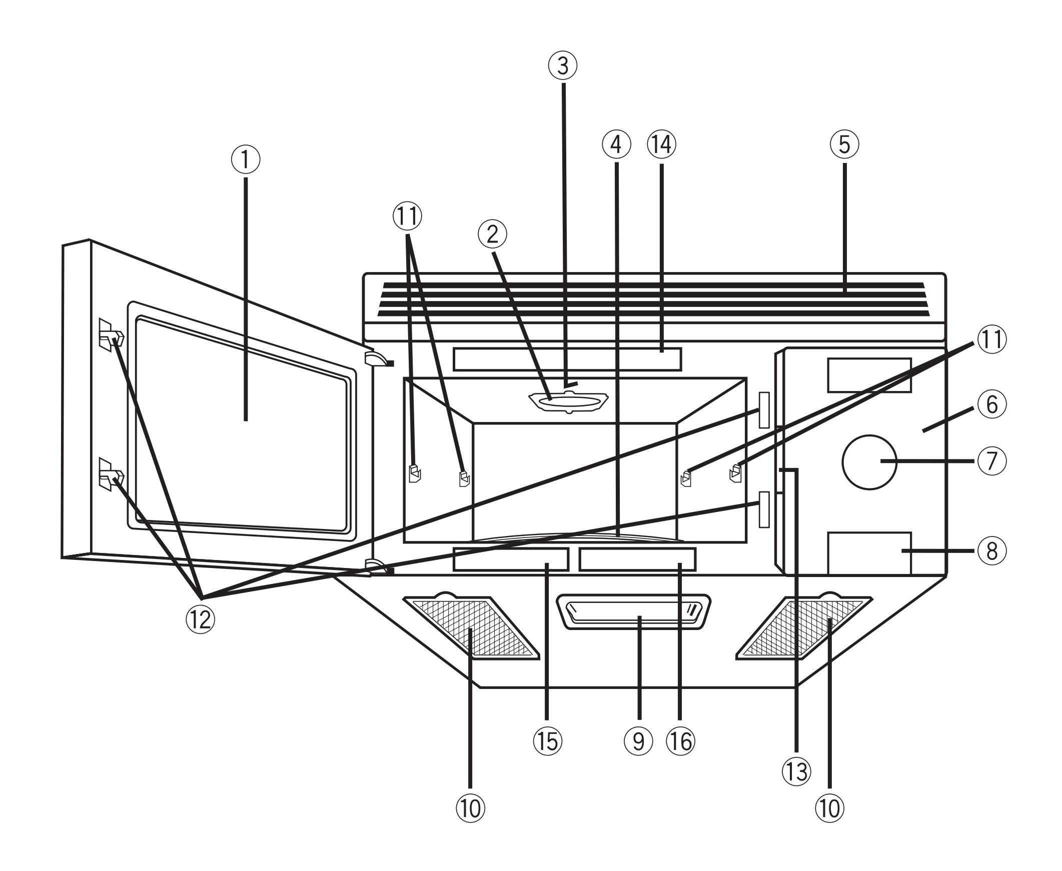
Guía de Utensilios

UTENSILIO	MICROONDAS	COMENTARIOS
Papel aluminio	Si, para protección únicamente	Pequeñas tiras de papel aluminio pueden ser utilizadas para proteger las partes más delicadas de carnes y aves. Pueden ocurrir chispas si el aluminio se encuentra muy cerca del las paredes o la puerta del horno y dañar el horno como resultado.
Platos para dorar	Si	Los platos para dorar están diseñados para cocinar con microondas solamente. Cheque la información del plato dorador para instrucciones y el gráfico de calentamiento. No precaliente por más de 6 minutos.
Bolsas de papel común	No	Pueden incendiarse.
Utensilios de cocina: Etiquetados “Para uso de microondas”	Si	Cheque las instrucciones de uso y cuidado de los fabricantes para calentar en microondas. Algunos utensilios de cocina pueden tener en la parte posterior del plato “Seguro para uso de microondas”.
Utensilios de cocina no etiquetados	Si o No	Utilice **PRUEBA DE RECIPIENTES** abajo.
Platos desechables de poliéster o cartón	Si	Algunos alimentos congelados están empacados en estos platos. Pueden ser comprados en tiendas de productos comestibles.
Comida rápida en caja de cartón con mango de metal	No	El mango de metal puede ocasionar chispas.
Comida congelada en en bandeja de metal	No	El metal puede causar chispas y dañar su horno.
Comida congelada en bandeja para Microondas	Si	Caliente solo una bandeja en el horno a la vez.
Tarros de vidrio	No	La mayoría de los tarros de cristal no son resistentes al calor. No utilice para cocinar o recalentar.
Cerámica y vidrios refractarios	Si	Ideales para cocción en horno de microondas común y dorador (Vea **PRUEBA DE RECIPIENTE** abajo).
Utensilios de metal para hornear	No	No recomendado para utilizar en hornos de microondas. El metal puede ocasionar chispas y dañar su horno.
Sujetadores de Alambre	No	Pueden causar chispas que causen fuego en el horno.
Bolsas para cocinar en el horno	Si	Siga las instrucciones del fabricante. Cierre la bolsa con el sujetador de nylon incluido.
Vasos y platos de papel	Si	Utilice para alimentos cocidos y para cocinar alimentos que requieren corto tiempo de cocción como los Hot dogs.
Toallas y servilletas de papel	Si	Utilice para calentar rollos y sandwiches, solo si esta etiquetado para uso seguro de microondas.
Toallas y servilletas de papel reciclado	No	Productos de papel reciclado pueden contener impurezas que pueden ocasionar chispas.
Papel pergamino	Si	Utilice como cubierta para prevenir que salpique. Seguro para uso en microondas, microondas/ convección y hornos convencionales.
Plástico: Utensilios de cocina seguros para microondas	Si, utilice con precaución	Debe estar etiquetado: “Conveniente para calentar en microondas”, Siga las instrucciones y recomendaciones del fabricante. Algunos contenedores plásticos seguros para uso de microondas no son convenientes para alimentos con altos contenidos de grasa o azúcar. El calor de los alimentos calientes pueden ocasionar que el plástico se deforme.
Plástico, Melamine	No	Este material absorbe la energía de microondas. Los platos se calientan.
Tazas de unicel	Si, use con precaución	El unicel se derretirá si los alimentos alcanzan altas temperaturas. Utilice para recalentar alimentos únicamente a un bajo nivel de temperatura.
Plástico para envolver	Si	Use para envolver los alimentos durante la cocción, para retener la textura y prevenir que salpique. Deberá ser etiquetada “Conveniente para Calentar en Microondas”. Revise las instrucciones del empaque.
Termómetros apropiados para hornos de microondas	Si	Use solamente termómetros para carne y dulce seguros para microondas.
Termómetro convencional	No	No convenientes para el uso en horno de microondas, puede causar chispas y calentarse.
Papel encerado	Si	Utilice como cubierta para prevenir salpicaduras y retener la textura.

PRUEBA DE RECIPIENTES

Prueba de seguridad del recipiente para uso en Horno de Microondas: Coloque un vaso de agua en el Horno de microondas junto al recipiente que será probado, caliente por un minuto a Potencia P10. Si el recipiente es seguro para el uso en microondas debe estar frío y el agua debe estar caliente. Si el recipiente esta caliente es porque absorbió alguna energía del microondas y no debe ser utilizado. Esta prueba no puede ser utilizada para recipientes plásticos.

Diagrama de Componentes del Horno

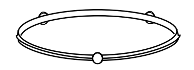




Repisa
La Repisa puede ser usada para cocción de 2 niveles, ver página 19



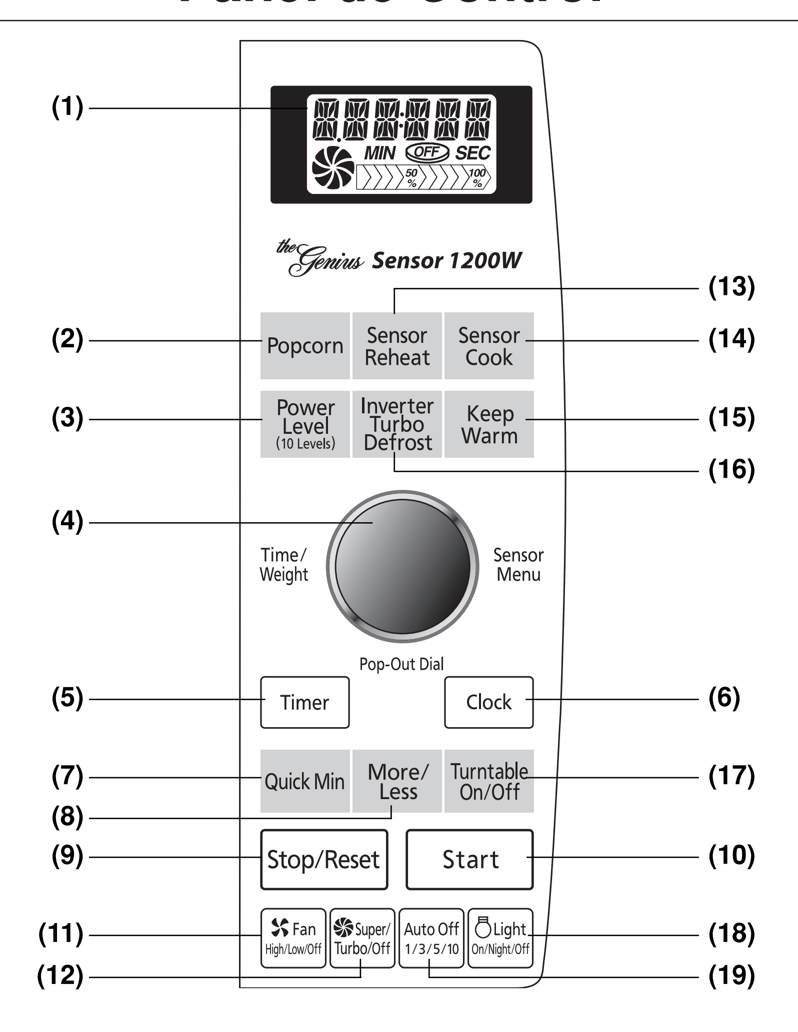
Bandeja de Cristal



Aro de Rodillo

① **Ventana del Horno Transparente**
② **Cubierta del guía de ondas** (no remover)
③ **Luz interior del Horno de Microondas** (La Luz del Horno puede ser reemplazada, ver página 26)
④ **Bandeja de Cristal** (Plato Giratorio)
⑤ **Respiradero de Aire del Horno** (Rejilla del Respiradero/Rejilla del Respiradero es desmontable y puede ser limpiada, ver página 25)
⑥ **Panel de control**
⑦ **Dial saliente**
⑧ **Tecla para abrir la puerta**
⑨ **Luz de la Campana** (la Luz de la Campana puede ser reemplazada, ver página 26)
⑩ **Filtro de Grasa** (el filtro para la grasa es desprendible y se debe limpiar regularmente, ver página 26)
⑪ **Soportes de la Repisa**
⑫ **Sistema de Cierre de Seguridad de la Puerta**
⑬ **Placa de Identificación**
⑭ **Etiqueta de Advertencia**
⑮ **Etiqueta de Función**
⑯ **Etiqueta de Menú**

Panel de Control



(1) **Pantalla indicadora:** La pantalla incluye indicador para informarle la hora, el tiempo de cocción y la función de cocción seleccionada.

(2) **Tecla de Palomitas de Maíz:** Toque este tecla para cocinar palomitas de maíz empaquetadas para microondas. (☛ página 12)

(3) **Tecla de Nivel de Potencia:** Toque este tecla para seleccionar el nivel de potencia de cocción. (☛ página 11)

(4) **Dial saliente para seleccionar Tiempo/Peso y Sensor Menú:** Saque y rote el dial para aumentar/disminuir el tiempo/peso o para seleccionar los Menús de Sensores. (☛ página 9)

(5) **Tecla de Tiempo:** Toque este tecla para ajustar el tiempo de cocina. (☛ página 18)

(6) **Tecla de Reloj:** Toque este tecla para ingresar la hora del día. (☛ página 10)

(7) **Tecla de Minuto Automático:** Toque este tecla para ajustar o agregar tiempo de cocción en incrementos de 1 minuto. (☛ página 11)

(8) **Tecla Más/Menos:** Toque este tecla para cocinar comidas por más o menos tiempo cuando se utilicen los teclas de Palomitas de Maíz, Recalentamiento por Sensor y Cocción por Sensor. (☛ página 12, 15)

(9) **Tecla de Pausa/Cancelar:** Toque este tecla para detener el horno o cancelar los ajustes ingresados.

(10) **Tecla de Encender:** Toque este tecla para encender una función. Si se abre la puerta después de haber empezado la cocción, vuelva a presionar ENCENDER.

(11) **Tecla de Ventilador Alto/Bajo/Apagado:** Toque este tecla para encender en alto, bajo, ó apagado. (☛ página 10)

(12) **Tecla de Superior/Turbo/Apagado:** Toque este teclado para encender el abanico en modo super, turbo, o para apagarlo. (☛ página 10)

(13) **Tecla de Recalentamiento por Sensor:** Toque este tecla para recalentar el alimento en un solo toque. (☛ página 15)

(14) **Teclas de Cocción por Sensor** (☛ página 15)

(15) **Tecla de Mantener Caliente:** Toque este tecla para mantener las comidas calientes hasta 30 minutos luego de su cocción. (☛ página 11)

(16) **Tecla de Descongelación Turbo Inverter:** Esta función le permite descongelar carne aves, y mariscos fácimente introduciendo el peso. (☛ página 13)

(17) **Tecla del Plato Giratorio Encendido/Apagado:** Toque este tecla para encender o apagar el plato giratorio. (☛ página 10)

(18) **Luz Encendida/Noche/Apagada:** Toque este tecla para encender la luz de la cocina. (☛ página 10)

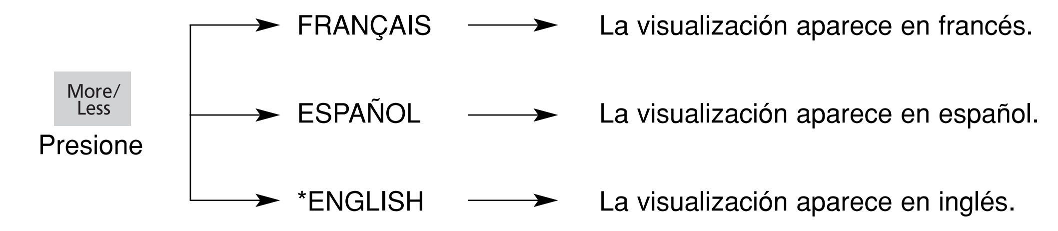
(19) **Tecla de Auto Apagado 1/3/5/10:** Toque este tecla para ajustar el tiempo del ventilador. (☛ página 10)

Nota:
Si una operación ha sido fijada sin apretar ***Encender***, después de 6 minutos el horno automáticamente cancelará la operación. La pantalla indicadora regresará al modo de reloj o dos puntos.

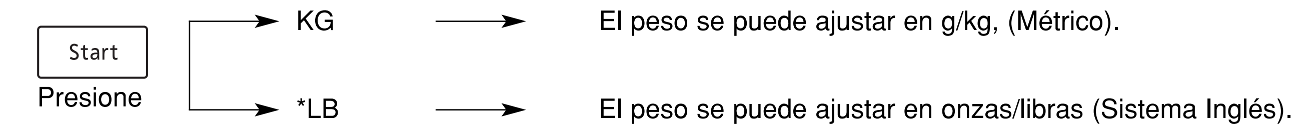


Características de función

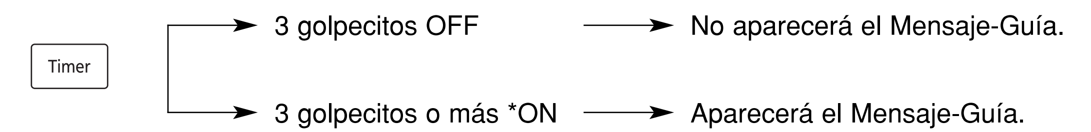
SELECCIÓN DE IDIOMA
El horno le permite elegir el idioma de la pantalla: inglés, francés o alemán. Puede cambiar el idioma al presionar y sujetar el teclado numérico durante 2 segundos y después dar golpecitos en el teclado numérico hasta que aparezca el idioma deseado.



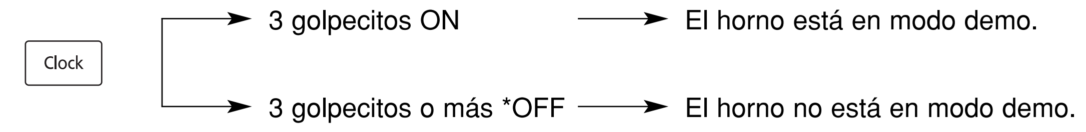
SELECCIÓN DE LIBRA/KILO
Este horno posee mediciones de peso en el sistema inglés y en el sistema métrico. Puede cambiar la medida de peso al presionar el teclado numérico durante 2 segundos y después dar golpecitos en el teclado numérico hasta que aparezca la medida de peso deseada.



ACCIÓN DE MENÚ
La ventana de acción del menú le ayuda a programar su horno indicando mediante mensajes-guías el próximo paso que se tiene que dar. Cuando se familiarice con su horno, la aparición de mensajes-guías se puede apagar.



MODO DE DEMOSTRACION
El modo demo está diseñado para la visualización en las tiendas. En este modo, el funcionamiento del horno se puede demostrar sin que ésta produzca microondas.



* MODO PREDETERMINADO



Seguro Para Niños

Esta función evita la operación del horno hasta que se cancela. No asegura la puerta.

Para activar: Start	• Presione ***Encender*** 3 veces. "LOCK" aparecerá en la ventana de visualización. ➤"LOCK" se mantendrá hasta que el seguro de niños sea cancelado. Las teclas del panel de control podrán ser presionadas, pero el microondas no encenderá.	**Para cancelar:** Stop/Reset	• Presione ***Pausa/ Cancelar*** 3 veces. ➤La Ventana de Visualización regresa a los dos puntos o la hora cuando el seguro de niños ha sido cancelado.

NOTA:
1. Se puede configurar la función de "Seguro para niños" cuando la visualización muestra dos puntos o tiempo del día.
2. No podrá configurar la característica de Seguro para Niños si elige la selección de idioma o la selección LB/KG simultáneamente.



Reloj

Ejemplo: Para ajustar 11:25

1. Clock	• Presione la tecla de **Reloj**. ➤punto comienza a parpadear.
2. Saque y rote	• Configure la hora del día usando el Dial Saliente. ➤11:25 aparece en la pantalla indicadora.
3. Clock	• Presione la tecla de **Reloj**. ➤punto deja de parpadear. La hora está ingresada y ubicada en la pantalla indicadora.

NOTAS:
1. Para reiniciar el reloj. Repetir el paso 1 hasta el 3.
2. El Reloj seguirá marcando la hora siempre que siga recibiendo alimentación eléctrica.
3. El Reloj visualiza el horario normal basado en las 12 horas, no utiliza el horario militar.
4. El horno no funcionará mientras los dos puntos estén parpadeando.



Para seleccionar de la Luz Encendida/Nocturna/Apagada

	Esta función le permite controlar la claridad de la Luz de la Campana. Presione el botón "Luz Encedida/ Noche/Apagada" una vez para luz brillante, dos veces para luz nocturna, y presione nuevamente para apagar.

Para seleccionar del Plato Giratorio Encendido/Apagado

	Para obtener los mejores resultados de cocción, deje el plato giratorio encendido. Puede ser apagado para platos grandes. Presione la tecla "Plato Giratorio Encendido/Apagado" para apagar o encender el plato giratorio. Cuando usted lo apague. OFF aparecerá en la pantalla indicadora.

NOTA:
Cuando selecciona "Plato Giratorio APAGADO", volverá automáticamente a "ENCENDIDO" nuevamente luego de completar el ciclo de cocción.
No opere el horno en "Plato Giratorio Apagado" cuando cocine comidas en Palomitas de Maíz / Descongelamiento Turbo Inverter / Recalentamiento por Sensor / Cocción por Sensor.
Algunas veces el Plato Giratorio puede volverse muy caliente al tacto. Tenga cuidado cuando toque el plato giratorio durante y después de cocinar.



Para seleccionar del Superior/Turbo/Apagado

	Use la tecla "Superior/Turbo/Apagado" para velocidad máxima de ventilación. Presione el teclado “Super/Turbo/Off” una vez para encender el Abanico en modo Super, dos veces para encender el Abanico en modo Turbo, y nuevamente para apagarlo. Cuando lo encienda, aparecerá en la pantalla indicadora.

Para seleccionar del ventilador Alto/Bajo/Apagado

	El Ventilador (Ventilador del Respiradero) remueve el vapor y otras emanaciones del la superficie de lo cocinado por debajo del horno de microondas. Presione el botón "Ventilador Alto/Bajo/Apagado" una vez para velocidad de ventilador Alta, dos veces para velocidad de ventilador Baja, presione nuevamente para apagar el ventilador. Cuando lo encienda, aparecerá en la pantalla indicadora.

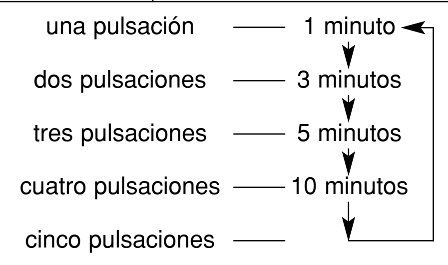
NOTA: Ventilador Automático
Si el horno de microondas es usado por un largo período o si el equipo de cocina es usado simultáneamente con el horno, la temperatura puede llegar a ser muy alta alrededor del horno microondas y el ventildador del capó se encederá automáticamente en el ajuste Turbo para enfriar el horno. Cuando esto ocurra la pantalla visualizadora muestra "**VENTILANDO**", y **el ventilador no puede ser apagado manualmente**. Si posteriormente se presiona otro botón y "CALIENTE" aparece en la pantalla visualizadora, el **horno microondas no operará**, y deberá esperar hasta que horno de microondas se enfrie y "**CALIENTE**" aparezca en la pantalla visualizadora para reprogramar. El ventilador se apaga automáticamente cuando los componentes internos se enfrien. Puede continuar enfriandose por 30 minutos o más.

Cuando "REFRESCANTE/ENFRIANTE" aparece en la pantalla de visualización
Luego de usar el horno de microondas por un largo período de tiempo o usar el equipo de cocina con el microondas, "REFRESCANTE/ENFRIANTE" puede aparecer en la pantalla de visualización, y el ventilador de enfriamiento funcionará hasta que los componentes internos sean enfriados. El horno de microondas continuará la operación normal.

Cuando "CALIENTE" aparece en la Pantalla Indicadora
Cuando se use el horno de microondas y el equipo de cocina en el producto simultáneamente, "CALIENTE" puede aparecer en la pantalla de visualización y el horno de microondas no operará. En este caso, espere hasta que el horno de microondas sea enfriado y "CALIENTE" desaparezca. Podría estar encendido hasta terminar la operación del equipo de cocina.

Para seleccionar de Auto Apagado 1/3/5/10

Auto Off 1/3/5/10	Después de que haya seleccionado el Ventilador Alto/Bajo o Ventilador Superior/Ventilador Turbo Encendido, puede ajustar el tiempo deseado para apagar automáticamente el Ventilador o Ventilador Superior/Turbo. Presione la tecla "Auto Apagado 1/3/5/10" para ajustar el tiempo del ventilador. Los tiempos de ajuste para el número de pulsaciones de la tecla son a continuación:



NOTA: Si el botón Apagado Automático es tocado luego de haber ajustado el tiempo de Apagado Automático, deberá volver a ajustar el tiempo.



Para seleccionar Potencia y Tiempo de cocción

Ejemplo: Para cocinar en P6 durante 1 minuto 30 segundos.

1. Power Level (10 Levels) Presione 5 veces	• Presione la tecla de potencia hasta que el nivel de potencia deseado aparezca en la ventana de visualización.
2. Saque y rote hasta 1 minuto y 30 segundos.	• Configure el Tiempo de Cocción usando el Dial Saliente.
3. Start	• Presione ***ENCENDER***. ➤El tiempo de cocción aparece y empieza la cuenta regresiva.

Pulse	Nivel de Potencia
1 vez	P10 (ALTO)
2 veces	P9
3 veces	P8
4 veces	P7 (MEDIO-ALTO)
5 veces	P6 (MEDIO)
6 veces	P5
7 veces	P4
8 veces	P3 (MEDIO-BAJO)/DESC.
9 veces	P2
10 veces	P1 (BAJO)

NOTAS:
1. Para la cocción de más de una etapa, repetir los pasos 1 y 2 para cada etapa de cocción antes de presionar la tecla ***Encender***. Cuando esta funcionando, sonarán dos "bips" entre cada etapa de la programación. Sonarán 5 "bips" al final de toda la secuencia.
2. Cuando se selecciona la potencia P10 (ALTO) para la primera etapa, podráempezar en el paso 2.
3. Cuando seleccione Nivel de potencia 10 (ALTO), el máximo tiempo programable es de 30 minutos. Para otros niveles de potencia, el tiempo máximo es 90 minutos.
4. Para el recalentamiento, utilizar P10 (ALTO) para líquidos, P7 (MEDIO-ALTO) para la mayoría de los alimentos y P6 (MEDIO) para los alimentos densos.
5. Para descongelamiento P3 (MEDIO-BAJO).

No sobre cocine los alimentos. Este horno requiere menos tiempo para cocinar que las unidades viejas. Sobre cocinar puede ocasionar que los alimentos se sequen y puede causar fuego. La potencia de cocción del horno de microondas le indican la cantidad de potencia de microondas disponible para cocinar.



Minuto Automático

Esta función le permite ajustar y/o añadir tiempos de cocción fácilmente en múltiplos de un minuto.

Para seleccionar tiempo de cocción:

1. Quick Min	• Seleccione Minuto Automático hasta seleccionar el tiempo deseado de cocción (hasta 10 minutos) aparece en la ventana de visualización. El nivel de potencia pre-seleccionado es P10.
2. Start	• Presione ***Encender***. Inicia la cocción y el tiempo empieza a transcurrir. Al final de la cocción, sonarán 5 "bips".

NOTAS:
1. Para utilizar otros niveles de potencia, presionar de nivel de Potencia y a continuación minuto automático.
2. El tecla de Minuto automático puede ser utilizado para agregar más tiempo durante la cocción manual.



Mantener Caliente

Esta característica permite mantener caliente los alimentos después de 30 minutos de cocinar.

Ejemplo: Para mantener 2 tazas de salsa calientes

1. Keep Warm	• Presione la tecla de Mantener Caliente.
2. Saque y rote	• Selecciones el tiempo de calentamiento, hasta 30 minutos.
3. Start	• Presione ***Encender***. ➤Mantener Caliente iniciará. El tiempo en la ventana de visualización empezará el conteo.

NOTA:
Esta no puede ser utilizada en combinación con funciones de sensor o automáticas.



Palomitas de Maíz

Esta característica del Sensor le permite preparar sus Palomitas de Maíz si necesidad de fijar el peso y timepo. El horno simplicafica la programación.

Ejemplo: Para cocinar palomitas de maíz para microondas	
1. Popcorn	• Presione la tecla de **Palomitas de Maíz**.
2. More/ Less Opcional	• (vea la función de **Más/Menos**.)
3. Start	• Presione ***ENCENDER***. ➤El cocinado comienza.
El cocinado estará completo cuando suenen los 5 "bips". (Cuando el vapor es detectado por el Sensor Genius y 2 bips suenen, el tiempo de cocción restante aparecerá en la ventana de visualización.)	

NOTAS PARA PALOMITAS DE MAÍZ:

1. Cocine una bolsa de palomitas cada vez.
2. Ponga la bolsa en el interior del horno de acuerdo a las instrucciones del fabricante.
3. Inicie a cocinar las palomitas a la temperatura ambiente.
4. Permita que las palomitas de maíz preparadas permanezcan cerradas por unos minutos.
5. Abra la bolsa cuidadosamente para prevenir quemaduras, el vapor puede salir.
6. No recaliente las palomitas que no se hicieron ni bolsas reusadas.

NOTA:
Cuando se preparen varias bolsas una tras otra, el tiempo de preparación puede variar ligeramente. Esto no afecta al resultado de las palomitas.



Función Más/Menos

Para Palomitas de Maíz:
Utilizando la función de **Más/Menos**, los programas para cocinar palomitas pueden ser ajustados por más largo o corto tiempo si se desea.

1 pulsación = Más (Agrega aproximadamente 3% de tiempo)
2 pulsaciones = Más (Agrega aproximadamente 6% de tiempo)
3 pulsaciones = Menos (Reduce aproximadamente 3% de tiempo)
4 pulsaciones = Menos (Reduce aproximadamente 6% de tiempo)
5 pulsaciones = Ajuste original

Presione la tecla **Más/Menos** antes de presionar ***Encender***.

Para Cocción/Recalentamiento por Sensor:
Las preferencias para el punto de cocción varían de acuerdo a la persona. Luego de utilizar la función de **Cocción/ Recalentamiento por Sensor** algunas veces, podrá decidir si prefiere que su comida sea cocinada en un punto de cocción diferente.

1 pulsación = Más (Agrega aproximadamente 10% de tiempo)
2 pulsaciones = Menos (Reduce aproximadamente 10% de tiempo)
3 pulsaciones = Selección original

Presione la tecla **Más/Menos** antes de presionar ***Encender***.



Descongelación Turbo Inverter

Esta función le permite descongelar carne, productos avícolas y pescado con sólo introducir el peso.

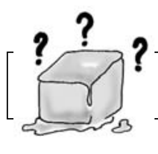
Ejemplo: Para descongelar 1,5 kg de carne.

Coloque la comida en un plato adecuado para el uso de microondas.

1. Inverter Turbo Defrost	• Presione la tecla de Descongelación Turbo Inverter.
2. Saque y rote hasta 1.5 libras	• Configure el peso de los alimentos usando el Dial Saliente.
3. Start	• Presione ***ENCENDER***. El tiempo de descongelado aparece y empieza la cuenta regresiva. A la mitad del descongelamiento, cuando suene "bip". Apáguelo, reacomode la comida, remueva las áreas descongeladas o protéjalas con láminas de aluminio.

Tabla de Conversión:
Siga la tabla para convertir onzas o cientos de una libra en décimos de una libra. Para utilizar la Descongelación Turbo Inverter, ingrese el peso de los alimentos en libras (1,0) y décimos de una libra (0,1). Si una pieza de carne pesa 1,95 libras o 1 libra 14 onzas, ingrese 1,9 libras.

Onzas	Centésimos de una libra	Décimos de una libra
0	0,01 - 0,05	0,0
1 - 2	0,06 - 0,15	0,1
3 - 4	0,16 - 0,25	0,2
5	0,26 - 0,35	0,3
6 - 7	0,36 - 0,45	0,4
8	0,46 - 0,55	0,5
9 - 10	0,56 - 0,65	0,6
11 - 12	0,66 - 0,75	0,7
13	0,76 - 0,85	0,8
14 - 15	0,86 - 0,95	0,9



Consejos y Técnicas de Descongelación

Preparación para Congelar:

1. Congelar carnes, carne de ave y pescado en paquetes con sólo 1 capa o 2 capas de alimentos. Colocar papel encerado entre las capas.
2. Empacar en envolturas de plástico resistentes (etiquetadas “Para Congelador”) o papel congelador.
3. Remover tanto aire como sea posible.
4. Coloque el sello de seguridad con fecha y etiqueta.

Para Descongelar:

1. Quitar la envoltura. Esto ayuda a que la humedad se evapore. Los jugos de los alimentos pueden calentarse y cocinar los alimentos.
2. Colocar los alimentos en un plato adecuado para uso de microondas.
3. Colocar el lado de la grasa del asado hacia abajo. Colocar el lado de la pechuga del ave entera hacia abajo.
4. Seleccionar potencia y tiempo mínimo para que estos alimentos debajo sean descongelados.
5. Drene los líquidos durante el descongelamiento.
6. Voltee los alimentos durante el descongelamiento.
7. Proteja bordes y extremos si es necesario (Vea Técnicas de Cocción).

Después de Descongelar:

1. Los artículos grandes pueden estar congelados del centro. La descongelación será completada durante el TIEMPO DE REPOSO.
2. Reposo, cubierta, instrucciones después del tiempo de reposo en página 14.
3. Enjuague los alimentos como se indica en el cuadro.
4. Artículos que han sido colocados en capas deberán ser enjuagados por separado o tener mayor tiempo de reposo.



Consejos y Técnicas de Descongelación *(continuación)*

Alimento	Tiempo de descongelación (min/kg) (P3)	Durante la descongelación	Después de la descongelación	
			Tiempo de reposo	Enjuagar
Pescado y Marisco [hasta 1,4 kg (3 libras)] Carne de Cangrejo	6	Romper y separar/Reordenar	5 minutos	Sí
Bistecs de Pescado	4 a 6	Dar la vuelta		
Filetes de Pescado	4 a 6	Dar la vuelta/Reordenar/Proteger extremos		
Raciones preparadas	4 a 6	Separar/Extraer trozos congelados		
Pescado entero	4 a 6	Dar la vuelta		
Carne Carne Molida	4 a 5	Dar la vuelta/Extraer parte descongelada/ Proteger bordes	10 minutos	No
Asados [1,1 kg-1,8 kg (2 1/2 lb-4 lb)]	4 a 8	Dar la vuelta/Proteger extremos y superficie descongelada	30 minutos en frigorífico	
Chuletas/Bistec	6 a 8	Dar la vuelta/Volver a ordenar/ Proteger extremos y superficie descongelada	5 minutos	
Costillas/T-bone	6 a 8	Dar la vuelta/Volver a ordenar/ Proteger extremos y superficie descongelada		
Carne de Cocido	4 a 8	Separar/Volver a ordenar/ Extraer partes descongeladas		
Hígado (cortado finamente)	4 a 6	Extraer el líquido/Dar la vuelta/ Separar piezas		
Tocino, rebananas	4	Dar la vuelta	- - - -	
Carne de Ave Pollo entero [hasta 1,4 kg (3 libras)]	4 a 6	Dar la vuelta/Proteger	20 minutos en frigorífico	Sí
Cortes	4 a 6	Separar/Dar la vuelta/ Extraer partes descongeladas	5 minutos	
Trozos	4 a 6	Separar/Dar la vuelta/Proteger	10 minutos	
Aves de Caza	6 a 8	Dar la vuelta/Proteger		
Pechuga de Pavo [2,3 kg-2,7 kg (5 lb-6 lb)]	6	Dar la vuelta/Proteger	20 minutos en frigorífico	

Las Funciones automáticas han sido proporcionadas para su conveniencia. Si los resultados no son convenientes para su preferencia individual o el tamaño del servicio es otro que el listado en la página 16, por favor refiérase a la página 11 para cocción manual.



Recalentamiento por Sensor

Esta función del sensor le permite calentar cualquier cantidad de comida pulsando un botón. El horno lo hace todo por usted.

Ejemplo: Para recalentar un plato de comida

1. Sensor Reheat	• Presione la tecla de **Recalentamiento por Sensor**.
2. More/ Less Opcional	• (ver Función **Más**/**Menos**) (☛ página 12)
3. Start	• Presione ***ENCENDER***. ➤Empieza la cocción.
El cocinado estará completo cuando suenen los 5 "bips". (Cuando el vapor es detectado por el Sensor Genius y 2 bips suenen, el tiempo de cocción restante aparecerá en la ventana de visualización.)	

NOTAS:

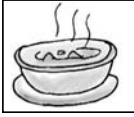
Cazuelas - Añadir de 3 cucharadas a 4 cucharadas de líquido; cubrir con una tapa o con un envoltorio de plástico. Remover cuando suenen los 5 "bips".

Alimentos Envasados - Vaciar el contenido en una cazuela o en un cuenco; cubrir el recipiente con una tapa o con un envoltorio de plástico. Después de calentar, retirar el envoltorio de plástico y dejar reposar.

Plato de Comida - Colocar la comida en un plato; cubrir con mantequilla, salsa, etc. Después de calentar, retirar el envoltorio de plástico y dejar reposar. Seguir los consejos para la cocción con sensor, además de los consejos abajo indicados:

NO:

1. NO calentar pan o alimentos de pastelería. Utilizar la potencia y el cronómetro manual para estos alimentos.
2. NO calentar alimentos crudos o no cocinados.
3. NO utilizar si el horno está caliente.
4. NO utilizar para bebidas.
5. NO utilizar para alimentos congelados.



Cocción por Sensor

Esta función del sensor le permite cocinar cualquier cantidad de alimentos pulsando un botón. El horno lo hace todo por usted.

Ejemplo: Para cocinar Entradas Congeladas

1. Sensor Cook	• Presione **Cocción por Sensor**.
2. Saque y rote hasta seleccionar Entradas Congeladas	• Seleccione el número de categoría deseado usando el Dial Saliente.
3. More/ Less Opcional	• (ver Función **Más**/**Menos**) (☛ página 12)
4. Start	• Presione ***ENCENDER***. ➤Empieza la cocción.
El cocinado estará completo cuando suenen los 5 "bips". (Cuando el vapor es detectado por el Sensor Genius y 2 bips suenen, el tiempo de cocción restante aparecerá en la ventana de visualización.)	

Para obtener mejores resultados con la función Sensor GENIUS, siga las siguientes recomendaciones:

ANTES de calentar/cocinar:

1. La temperatura ambiente de la habitación donde se encuentra el Horno debe ser menor a 35°C (95°F).
2. El peso de los alimentos puede exceder 110 g (4 onzas).
3. Asegúrese que la bandeja de cristal, la parte exterior de los contenedores para cocinar y dentro del horno de microondas, se encuentren secos antes de colocar la comida en el horno. Los residuos de humedad al convertirse en vapor pueden engañar el sensor.
4. Cubra los alimentos con tapa, o con plástico autoadherible ventilado. Nunca use contenedores plásticos sellados fuertemente – estos previenen que el vapor escape y causa que los alimentos se sobrecocinen.

DURANTE el calentamiento/cocción:

NO abrir la puerta del horno hasta que suenen 2 "bips" y el tiempo aparezca en la Pantalla de Visualización porque se produciría una cocción inadecuada ya que el vapor de los alimentos no permanece en la cavidad del horno. Una vez que el temporizador inicia la cuenta atrás, la puerta del horno puede abrirse para remover, dar la vuelta los alimentos, cubrir, disponer de nuevo los alimentos, mezclar o añadir alimentos.

DESPUÉS del calentamiento/cocción:

Todos los alimentos deben permanecer cubiertos durante un determinado tiempo.



Tabla de Cocción con Sensor

Receta	Porción/Peso	Consejos
1. Cereal	40 g - 80 g (0,5 taza -1 taza)	Coloque un platón especial para microondas dentro del horno. Siga las instrucciones del fabricante para preparar una rápida avena.
2. Salchicha	2 enlaces - 8 enlaces	Seguir las instrucciones del fabricante para la preparación de las salchichas precocinadas. Colocar de forma radial.
3. Omelet	2 huevos, 4 huevos	Seguir la receta básica para tortilla de la pagina 17.
4. Sopa	1 taza - 2 tazas (250 ml - 500 ml)	Verter la sopa en un recipiente para microondas. Cubrir ligeramente con la tapa o película plástica perforada. Revuelva después de cocinar.
5. Hot Dog	1 rebanada, 2 rebanadas, 3 rebanadas, 4 rebanadas	Hacer 3 cortes en cada perrito (hot dog). Colocar el perrito (hot dog) en un plato de papel o un plato para microondas. No cubrir. Dejar reposar 5 minutos para su preparación completa.
6. Entradas Congeladas	225 g - 900 g (8 oz - 32 oz)	Siga las instrucciones del fabricante para la preparación. Después de 2 tonos, revuelva o cambie. Tenga cuidado al quitar la cubierta de la película después de cocinar. Aléjelo de usted al quitar la cubierta para evitar quemaduras de vapor. Si es necesario tiempo adicional continúe cocinando manualmente.
7. Pizza congelada (individual)	225 g (8 oz)	Seguir las instrucciones del fabricante.
8. Sandwich Congelado	1 sandwich (128 g) (4,5 oz)	Siga las instrucciones del fabricante para su preparación.
9. Papas	4 máximo (170 g - 225 g) (6 oz - 8 oz cada uno)	Perfore cada papa con un tenedor 6 veces alrededor de toda la superficie. Coloque la papa o papas alrededor del borde del plato giratorio alineado de una toalla de papel por lo menos a 1 pulgada (2,5 cm) de distancia. No cubrir, dejelo estar 5 minutos para completar la cocción.
10. Vegetales Frescos	110 g - 450 g (4 oz - 16 oz)	Todos los trozos deben ser del mismo tamaño. Lave profundamente, agrega 1 cucharada de agua por cada 1/2 taza de vegetales, y cubra sin cerrar con la tapa o una envoltura de plástico perforada. No agregue sal o mantequilla hasta después de cocinar.
11. Vegetales Congelados	170 g - 450 g (6 oz - 16 oz)	Lave profundamente, agregue 1 cucharadas de agua por cada 1/2 taza de vegetales, y cubra sin cerrar con la tapa o una envoltura de plástico perforada. No agregue sal o mantequilla hasta después de cocinar. (No se recomienda para los vegetales en mantequilla o salsa.) Después de 2 tonos, revuelva o cambie.
12. Vegetales Enlatados	430 g (15 oz)	Vacíe los contenedores en un tazón para uso seguro en microondas. No Cubrir.
13. Arroz	0,5 tazas - 1,5 tazas (110 g - 335 g)	Coloque el arroz con un capa de agua caliente en un plato especial para microondas. Cubra con la tapa o con una envoltura de plástico perforada. Deje reposar de unos 5 a 10 minutos antes de servir.
14. Cena Congelada	300 g - 450 g (11 oz - 16 oz)	Siga las instrucciones del fabricante de cuando poner o remover las tapas. No use alimentos congeladas empaquetado en plato con papel de aluminio.
15. Piezas de Pollo	0,5 lb - 2 lb (170 g - 900 g)	Coloque el cuero del pollo hacia arriba. Cubra con una envoltura de plástico ventilada. Deje estar por 5 minutos antes de servir.
16. Pasta	56 g - 225 g (2 oz - 8 oz)	Coloque la pasta con una capa de agua caliente dentro un plato especial para Microondas. Cubra sin cerrar con la tapa o una envoltura de plástico perforada.
17. Carne Molida	450 g - 900 g (16 oz - 32 oz)	Separe en una bandeja de cristal o colador. Cubra con la tapa sin cerrar o con una envoltura de plástico perforada. Después de 2 tonos, revuelva. Recubra y presione el botón inicio. El jugo debe permanecer claro. Drene.
18. Filete de pescado	110 g - 450 g (4 oz- 16 oz)	No montar unos filetes sobre otros. Cubrir con película plástica perforada.

OMELET (TORTILLA)

Omelet básica (Tortilla)

1 cucharada de mantequilla o margarina
2 huevos
2 cucharadas de leche sal y pimienta negra, si así se desea

Calentar mantequilla de 9 pulgadas del plato del pie, 30 segundos en Potencia P10, o hasta derretirla. Gire el plato para cubrir todo el fondo con mantequilla. Mientras tanto, combine el resto de los ingredientes en un tazón separado, bata todo y colóquelo en el plato del pay. Cocine, cubierto con plástico auto adherible ventilado, utilice la selección OMELET. Deje en reposo 2 minutos. Con una espátula, afloje los bordes del omelet del plato, doble en 3 para servir. Siempre utilice huevos revueltos.

1 servicio
Tiempo aprox. 4 minutos.
NOTA: duplicar la cantidad de ingredientes para un omelet (tortilla) de 4 huevos.

GUISOE

Pastel de carne

1 kilo de ternera picada
125 g de guisantes congelados, ya descongelados
60 g de cebolla picada
1 cucharada sopera de caldo de carne
1/2 cucharada pequeña de curry en polvo
1/4 cucharada pequeña de sal
1/4 cucharada pequeña de pimienta negra molida
500 g de puré de papa

En una cacerola 2 cuartos. revuelva el fondo de la carne y cocina por 8 minutos – 10 minutos a Potencia P6 o hasta que la carne este cocida, remueva dos veces. Agregar el resto de los ingredientes, excepto las papas. Remueva bien, y después unte uniformemente las papas uniformemente en la parte de arriba. Cubrir con una tapa o plástico auto adherible ventilado y cocine en Potencia P6 por 19 minutos – 21 minutos.

Servicios: 4

Macarrones con queso

60 g de mantequilla
2 cucharadas soperas de cebolla picada
1 diente de ajo picado
60 g de harina
1 cucharada pequeña de mostaza seca
1 cucharada pequeña de sal
1/4 cucharada pequeña de pimienta negra molida
500 ml de leche
500 g de queso cheddar rallado
225 g de macarrones, hervidos y colados
120 g de pan molido
1 cucharada pequeña de pimiento dulce

En una cacerola 2 cuartos. derretir la mantequilla por 40 segundos a potencia P10. Agregue cebolla y ajo y cocine por 1 minuto a Potencia P10. Revuelva en harina, mostaza, sal y pimienta, y gradualmente agregue leche. Cocine por 3 minutos – 4 minutos en potencia P10 hasta que la salsa espese, remueva una vez. Agregue el queso cheddar, revuelva a fondo. Vierta y revuelva la salsa en los macarrones, en una cacerola 3 cuartos. Agregue al final migajas de pan y paprika. Cubra con una tapa o plástico auto adherible ventilado. Cocine en potencia P6 por 19 minutos – 21 minutos.

Servicios: 6

Guiso de carne y macarrones

1 kilo de carne picada
1 cebolla pequeña picada
1/2 pimiento verde picado
250 g de apio picado
2 latas (425 g) de salsa de tomate
375 ml de agua
250 g de caracolas sin cocer
1 cucharada pequeña de perejil
1/2 cucharada pequeña de sal
1/4 cucharada pequeña de pimienta negra molida
125 g de queso cheddar rallado

Desmenuce la carne picada en una cacerola 3 cuartos. Cocine por 8 minutos – 10 minutos a potencia P6 o hasta que la carne este cocida. Revuelva 2 veces. Revuelva en cebolla, pimienta y apio. Cocine por 3 minutos – 4 minutos a Potencia P10. Remueva con el resto de los ingredientes, excepto el queso. Cubra con una tapa o plástico auto adherible ventilado. Cocine en Potencia P6 por 19 minutos – 21 minutos. Rocíe el queso. Cubra y deje en reposo 5 minutos.

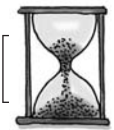
Servicios: 4-6

Atún

1 lata (170 g) de atún desecado y desmigado
1000 g de fideos hervidos y escurridos
1 lata (290 g) de crema de champiñón
1 lata (110 g) de champiñones hervidos y escurridos
1 paquete (450 g) de guisantes congela dos, ya descongelados
190 ml de leche
250 g de papas fritas trituradas
125 g de queso cheddar rallado

En una cacerola 3 cuartos. combine atún, fideos, sopa, champiñones, chícharos y leche; mezcle bien. Cubra con tapa o plástico auto adherible ventilado. Cocine en potencia P6 por 19 minutos – 21 minutos. Cubra con papas fritas y queso después de servir.

Servicios: 4-6



Temporizador

Esta característica le permite programar el tiempo después de que la cocción ha sido completada y programar el horno con un tiempo de espera y/o un comienzo tardío.

Para usar como temporizador en la cocina:

Ejemplo: Para contar 5 minutos

1. Timer	• Presione **Tiempo**.
2. Saque y rote hasta 5 minutos	• Configure el tiempo usando el Dial Saliente.
3. Start	• Presione ***Encender***. ➤El Temporizador realizará la cuenta regresiva. No se realizará ningún tipo de cocción

Para fijar un tiempo de espera o tiempo de reposo:

Ejemplo: Para cocinar con la potencia P6 por 3 minutos, con un tiempo de reposo de 5 minutos.

1. Power Level (10 Levels) Presione 5 veces	• Indique el programa de cocción deseado (ver página 11 para instrucciones).
2. Saque y rote hasta 3 minutos	• Configure el tiempo de cocción usando el Dial Saliente.
3. Timer	• Presione **Tiempo**.
4. Rote hasta 5 minutos	• Configure el tiempo de espera usando el Dial Saliente.
5. Start	• Presione ***Encender***. ➤Después de la cocción el tiempo de reposo empezará a contar en forma descendente sin que el horno esté funcionando.

PRECAUCIÓN.
Si la lámpara del horno está encendida cuando se está utilizando el temporizador, el horno esta programado incorrectamente. Detenga el horno inmediatamente y vuelva a leer las instrucciones.

Para programar un comienzo tardío:

Ejemplo: Para retrasar el comienzo por 5 minutos, y cocinar a la Potencia P6 por 3 minutos.

1. Timer	• Presione **Tiempo**.
2. Saque y rote hasta 5 minutos	• Configure el tiempo de retraso usando el Dial Saliente.
3. Power Level (10 Levels) Presione 5 veces	• Seleccione el programa de cocción (ver página 11 para instrucciones).
4. Rote hasta 3 minutos	• Configure el tiempo de cocción usando el Dial Saliente.
5. Start	• Presione ***Encender***. ➤Cuando el tiempo demorado comience la cuenta regresiva y éste haya finalizado la cocción iniciará.

NOTA:
1. Cuando cada etapa finalice, sonarán 2 bips como indicación. Al final del programa, el horno hará 5 bips.
2. Si la puerta del horno es abierta durante el Tiempo de Reposo, El Cronometro de Cocina o el comienzo tardío, el tiempo en la ventana de visualización seguirá contando el tiempo.
3. El tiempo de reposo y Comienzo tardío no pueden ser programados antes de ninguna función automática. Esto previene que el inicio de temperatura de los alimentos de antes de descongelar o al comienzo de la cocción. Un cambio en la temperatura de inicio puede causar resultados inapropiados.
4. El máximo tiempo programable de Tiempo de Reposo, Cronómetro de Cocción o Tiempo de Comienzo Tardío es de hasta 99 minutos y 30 segundos.

Cómo usar la Repisa Cuando se usan Microondas

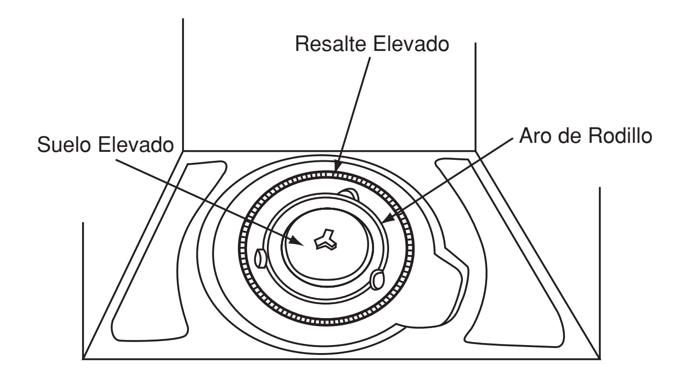
1. La Repisa debe de ser puesta en los Soportes de la Repisa de forma segura para prevenir daños al horno por formación de arcos.
2. **NO** use el plato de dorado con microondas en el estante. El estante y el plato pueden sobrecalentarse.
3. **NO** use el horno con la Repisa en el suelo del microondas. Esto puede dañar el microondas.
4. Use una manopla para tomar ollas cuando maneje la repisa – puede estar caliente.

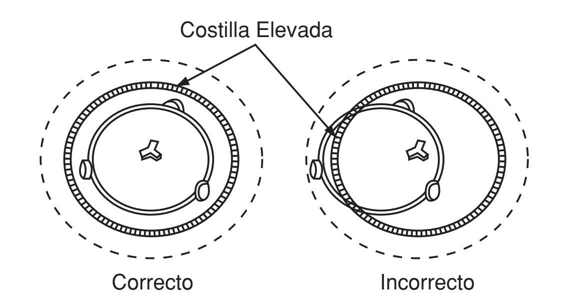


Precaución:
No caliente líquidos en la repisa, use el plato giratorio para calentar líquidos.
También tenga cuidado cuando retire elementos calientes desde la Repisa o plato giratorio.

Colocación del Aro Rodante

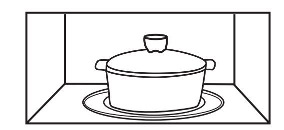
Antes de usar el horno de microondas, asegúrese de que el Aro de Rodillo esté instalado apropiadamente. La instalación incorrecta puede causar una cocción inapropiada, daños en el horno o derrames de comida. El Aro de Rodillo debe ser localizado en la superficie entre el resalte elevado y el suelo elevado.





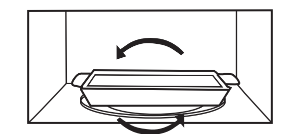
Para mejores resultados de cocción

Cocción de 1 nivel
La comida se cocina mejor con microondas al ser puesta sobre el plato giratorio, con el plato giratorio encendido (rotando).

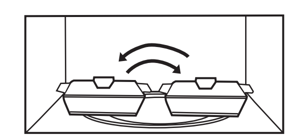


(Plato Giratorio Encedido)
Para mejores resultados

Cuando un plato grande o más de un plato es usado para cocinar, el plato giratorio puede ser apagado. Para mejores resultados, rote los platos grandes e intercambie los platos, en medio del ciclo de cocción.

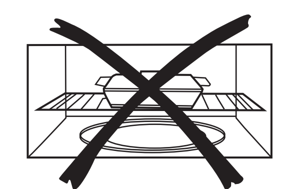


(Plato Giratorio Apagado)
Rote los platos en medio de la cocción



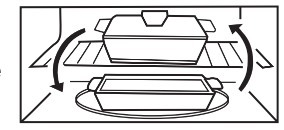
(Plato Giratorio Apagado)
Intercambie los platos en medio de la cocción

Para mejores resultados, desmonte la repisa a no ser que este recalentando en más de un nivel.



Resultados imparejos

Cocción de 2 niveles
1. Multiplique el tiempo de recalentamiento por $1^1/_2$.
2. Intercambie los platos en medio de la cocción.



Intercambie los platos en medio de la cocción

NO use la repisa u opere Plato Giratorio Apagado cuando se cocine comida con la función Palomitas de Maíz / Descongelamiento Turbo Invertida / Mantener Caliente / Recalentamiento por Sensor / Cocción por Sensor.



Consejos Rápidos

ALIMENTOS	POTENCIA	TIEMPO	INSTRUCCIONES
Tocino, Separado, 1 libra (450 g)	P10 (ALTO)	30 s	Quite la envoltura. Después de calentar, use una espátula de plástico para separar las rebanadas.
Azúcar Morena, Suavizada 1 taza (250 ml)	P10 (ALTO)	20 s a 30 s	Coloque 1 taza de azúcar morena (250 g) en el plato con una rebanada de pan o un trozo de manzana. Cubra con envoltura plástica.
Para ablandar la Mantequilla, 1 varilla, 1/4 de libra (110 g) **Para derretir la Mantequilla**, 1 varilla, 1/4 de libra (110 g)	P3 (MEDIO-BAJO) P6 (MEDIO)	1 1 min. 30 s a 2 min.	Retirar el envoltorio y poner la mantequilla en un recipiente adecuado para el microondas. Retirar el envoltorio y poner la mantequilla en un recipiente adecuado para microondas cubierto con un envoltorio de plástico.
Chocolate, Derretido, 1 cuadro (28 g) **Chocolate, Derretido,** 1/2 taza de chispas (125 ml)	P6 (MEDIO) P6 (MEDIO)	1 min. a 1 min. 30 s 1 min. a 1 min. 30 s	Quite la envoltura y coloque el chocolate en el plato, remueva antes de añadir mas tiempo. El chocolate conserva su forma aún cuando se suaviza.
Coco, Pan Tostado, 1/2 taza (125 ml)	P10 (ALTO)	1 min.	Colóquelos en un molde de tarta o en tazón. Remueva cada 30 segundos.
Queso Crema, Suavizado, 225 g (8 oz)	P3 (MEDIO-BAJO)	1 min. a 2 min.	Quite la envoltura y colóquelo en un plato.
Para dorar La orilla de la Carne, 450 g (1 libra)	P10 (ALTO)	4 min. a 5 min.	Deshebre en un colador seguro para uso de microondas en otro plato. Cubra con papel auto adherible. Revolver 2 veces. Drenar la grasa.
Para cocinar Vegetales, Frescos (225 g) (1/2 lb)	P8	3 min. 30 s a 4 min.	Todos los trozos deben ser del mismo tamaño. Lave profundamente, agrega 1 cucharada de agua por cada 1/2 taza de vegetales, y cubra sin cerrar con la tapa o una envoltura de plástico perforada. No agregue sal o mantequilla hasta después de cocinar.
Descongelar (285 g) (10 oz)	P8	3 min. 30 s a 4 min.	Lave profundamente, agregue 1 cucharadas de agua por cada 1/2 taza de vegetales, y cubra sin cerrar con la tapa o una envoltura de plástico perforada. No agregue sal o mantequilla hasta después de cocinar. (No se recomienda para los vegetales en mantequilla o salsa.)
Enlatados (430 g) (15 oz)	P8	3 min. 30 s a 4 min.	Vacíe los contenedores en un tazón para uso seguro en microondas. No Cubrir.



ALIMENTOS	POTENCIA	TIEMPO	INSTRUCCIONES
Para cocinar Papa Horneada, (170 g - 225 g) (6 oz - 8 oz cada una) 1 2	 P8 P8	 4 min. 30 s a 5 min. 8 min. a 9 min.	Perforar cada papa con un tenedor 6 veces alrededor de toda la superficie. Colocar la papa o papas alrededor del borde de la bandeja de cristal (giratoria), al menos 1 pulgada (2,5 cm) separado, No cubrir. Deje en reposo 5 minutos para completar la cocción.
Para vapor en las toallas de mano – 4	P10 (ALTO)	20 s a 30 s	Remojar en agua, después escurrir el exceso. Coloque en un plato seguro para uso en microondas. Caliente. Presente inmediatamente.
Helado, Suavizado, 1/2 galón (2 litro)	P3 (MEDIO-BAJO)	1 min. a 1 min. 30 s	Revise frecuentemente para evitar que se derrita.
Taza de agua 1 taza (250 ml) 2 taza (500 ml)	 P10 (ALTO) P10 (ALTO)	 2 min. 30 s a 3 min. 2 min. 30 s a 3 min.	Los líquidos calientes pueden hacer erupción si no son mezclados con aire. No caliente líquidos en su horno de microondas sin removerlos primero.
Taza de leche 1 taza (250 ml) 2 taza (500 ml)	 P7 (MEDIO-ALTO) P7 (MEDIO-ALTO)	 2 min. a 3 min. 4 min. a 5 min.	
Para asar nueces, 1 1/2 tazas (375 ml)	P10 (ALTO)	4 min. a 5 min.	Esparcir las nueces a 9 pulgadas (23 cm) en un plato de pay seguro para uso de microondas. Revolver ocasionalmente.
Para asar Semillas de Sésamo, 1/4 taza (60 ml)	P10 (ALTO)	3 min. a 5 min.	Colocar en un tazón pequeño seguro para uso en microondas. Remover 2 veces.
Para piel de tomates, (uno a la vez)	P10 (ALTO)	30 s	Colocar el tomate en un tazón seguro para el uso en microondas que contenga agua hirviendo. Enjuagar y Pelar. Repita para cada tomate.
Para Quitar Olores, del Horno	P10 (ALTO)	5 min.	Combine 1 taza (250 ml) a 1 1/2 (375 ml) tazas de agua con el jugo y piel de un limón en una taza pequeña. Después de calentar limpie el interior del horno con una tela suave.

Características de los Alimentos

Huesos y Grasas

Tanto los huesos como la grasa afectan la cocción. Los huesos pueden causar cocción irregular. La carne cercana a las puntas de los huesos puede sobre cocinarse en tanto que la carne ubicada bajo un hueso largo, tal como un hueso de jamón, puede resultar crudo. Grandes cantidades de grasa absorben energía de microondas y la carne cercana a estas áreas puede sobrecocinarse.

Densidad

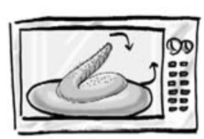


Alimentos porosos, como panes, pasteles o rollos toman menos tiempo para cocinar que los alimentos pesados y densos como papas y asados. Cuando recalienta donas o otros alimentos con diferentes centros sea muy cuidadoso. Algunos alimentos tienen centros hechos con azúcar, agua, o grasa y estos centros atraen las microondas (Por ejemplo, donas de jalea). Cuando la jalea de la dona es calentada, la jalea esta extremadamente caliente y el exterior solo parece tibio al tacto. Esto puede resultar en una quemadura si no se permite que el alimento se enfríe apropiadamente del centro.

Cantidad

Dos papas toman más tiempo para cocinarse que una papa. Así como se aumenta la cantidad de alimento se incrementa el tiempo de cocción. Cuando se cocinan cantidades pequeñas de alimento, tales como una o dos papas, no deje el horno desatendido. El contenido de humedad en el alimento puede disminuir y puede resultar un incendio.

Forma



Tamaños uniformes se calentarán más uniformemente. El final delgado de un muslo se cocinará mas rápido que un final carnoso. Para compensar las formas irregulares, coloque las partes delgadas hacia el centro del plato y las piezas gruesas hacia la orilla.

Tamaño




Piezas delgadas se cocinan más rápido que piezas gruesas.

Temperatura para Empezar:

Los alimentos que están a temperatura ambiente toman menos tiempo para cocinarse que aquellos que están refrigerados o congelados.

Técnicas para Cocinar

Perforado

Alimentos con piel o membrana deben ser perforados, abiertos o tener abierta una tira de piel antes de cocinar, para permitir que el vapor escape. Perforar las yemas y claras de los huevos enteros, almejas, ostiones, hígados de pollo, papas enteras y vegetales enteros. Las manzanas enteras o las papas sin pelar deben tener una tira de 2,5 cm de piel pelada antes de cocinarse. Perfore salchichas y embutidos.

Dorador



Los alimentos no tendrán la misma apariencia dorada que aquellos que son cocidos convencionalmente o aquellos alimentos que sean cocinados utilizando la característica de dorado. Las carnes y aves pueden ser bañados con salsa para dorar.
La salsa inglesa, salsa de barbacoa o la salsa para dorar con aplicador. Para usarlas combine la salsa para dorar con mantequilla o margarina derretidas; barnícelas antes de cocinarlas. Para dorar panes o panecillos rápidos se puede usar azúcar obscura en la receta en lugar de azúcar granulada y se puede espolvorear la superficie con especies obscuras antes de hornear.

Espaciado



Alimentos individuales, tales como papas cocidas, panquecitos y aperitivos, se cocinarán más parejo si se colocan en el horno a distancias iguales. Cuando sea posible, arregle los alimentos en un platón circular.



Cubierta
Como en la cocina convencional, el vapor se evapora durante la cocción por microondas. Las tapas de las cacerolas o cubiertas de plástico son usadas para sellar ajustadamente. Cuando utilice envoltura plástica, ventile la cubierta plástica doblando parte de la misma de una esquina del plato para permitir que el vapor escape. Suelte o receta para tiempo de reposo. Cuando quite la cubierta plástica así como cualquier tapa de cristal, tenga cuidado de quitarla alejada de usted para evitar quemaduras por vapor. Varios grados de retención de humedad se obtienen también usando papel encerado o toallas de papel. Sin embargo, a menos que se especifique, las recetas se cocinan descubiertas.

Protección
Áreas delgadas de carnes o aves se cocinan más rápido que las porciones carnosas. Para evitar la sobrecocción, estas áreas delgadas pueden ser protegidas con tiras de papel de aluminio. Palillos de dientes de madera pueden ser usados para sostener al aluminio en su lugar.
⚠ **PRECAUCIÓN** se debe tener cuando se utilice papel aluminio. Arcos puede ocurrir si el papel aluminio está muy cerca de las paredes o puerta del horno, puede resultar en daños al horno.

Tiempo de Cocción
Un rango de tiempo de cocción se da en cada receta. El rango de tiempo se compensa por las diferencias incontrolables en las formas de los alimentos, la temperatura al inicio y las preferencias regionales. Siempre cocine los alimentos al tiempo mínimo de cocción dado en la receta y revise su termino. Si los alimentos están crudos, continue cocinando. Es mas fácil añadir tiempo a un producto crudo. Una vez que los alimentos están sobrecocinados, nada se puede hacer.

Remover
Remover es necesario normalmente durante la cocción por microondas. Hemos anotado cuando remover es necesario usando las palabras “una vez”, “dos veces”, “frecuentemente” u “ocasionalmente” para describir la cantidad de veces que es necesario remover.

Reacomodar
Reacomodar piezas pequeñas tales como partes de pollo, camarones, hamburguesas o cortes de puerco. Reacomode las piezas de las orillas al centro y piezas del centro a las orillas del plato.

Voltear
No es posible mezclar algunos alimentos para redistribuir el calor. A veces la energía del microondas se concentrará en un área del alimento. Para asegurar una cocción pareja, estos alimentos necesitan ser volteados. Voltee alimentos grandes, tales como asados o pavos medio giro mientras se cocinan.

Tiempo de Reposo
La mayoría de los alimentos continuarán cocinándose por conducción después de que el horno de microondas se apague; durante la cocción de la carne, la temperatura interna se incrementará de 3 °C a 8 °C si se permite el reposo, cubierto con papel de aluminio de 10 minutos a 15 minutos. Guisados y vegetales necesitan una cantidad menor de tiempo de reposo, pero este tiempo es necesario para permitir a los alimentos completar su cocción en el centro sin sobre cocinarse las orillas.

Prueba de Término
Las mismas pruebas de termino usadas en la cocción convencional pueden ser usadas para cocinar con microondas. La carne está lista cuando el tenedor se encaja o desliza entre las fibras. El pollo está listo cuando sus jugos son amarillo claro o el muslo se mueve libremente. Los pescados están listos cuando se separa la carne y está opaco.

Sobre la Seguridad del Alimento y Temperatura de Cocción
Revisar los alimentos para ver si están cocinados a las temperaturas recomendadas por el Departamento de Agricultura del los Estados Unidos.

TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS	
71 ˚C (160 ˚F)	...para carne de puerco fresco, carne de res, carne blanca de ave sin huesos, pescado, alimentos de mar, huevos, y alimentos preparados congelados.
74 ˚C (165 ˚F)	...para lo demás, listo para recalentar lo refrigerado y deli, y comida fresca para llevar.
77 ˚C (170 ˚F)	...carne blanca de ave.
82 ˚C (180 ˚F)	...Carne roja de ave.

Para probar que esta hecho, inserte un termómetro de carne en un área espesa o densa, lejos de la grasa o hueso. NUNCA deje el termómetro en la comida durante la cocción, a menos que este sea aprobado para el uso en horno de microondas.



Cuidado y Limpieza de su Horno de Microondas

ANTES DE LIMPIAR:
Desenchufar en la toma mural del horno.

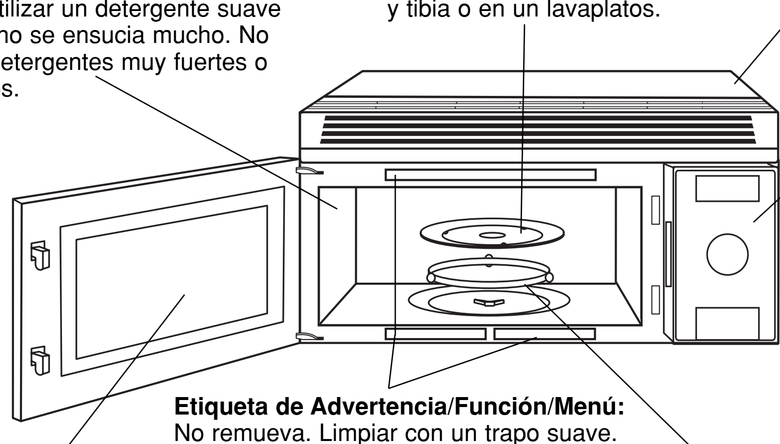
DESPUÉS DE LIMPIAR:
Asegúrese de que se vuelve a colocar el Aro de Rodillo y Bandeja de Cristal en la posición correcta, después pulsar la tecla ***Pausa/Cancelar*** para borrar la pantalla.

Interior del horno:
Limpiar con un trapo húmedo. Se puede utilizar un detergente suave si el horno se ensucia mucho. No utilizar detergentes muy fuertes o abrasivos.

Bandeja de cristal:
Extraer y lavar con agua jabonosa y tibia o en un lavaplatos.

Las superficies exteriores del horno:
Limpiar con un trapo suave. Para impedir daños en las piezas en operación en el interior del horno, no se debe permitir que el agua entre por las aperturas de ventilación.

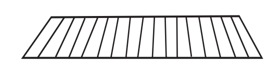
Panel de Control:
* Cubierta con una película extraíble para impedir ralladuras durante el envío. (*Consejo - Para extraer la película, aplicar cinta adhesiva transparente o de uso eléctrico en una esquina expuesta y tirar suavemente.*)
* Si el panel de control se humedece, limpiar con un trapo seco y blando. No utilizar detergentes muy fuertes o abrasivos.



Etiqueta de Advertencia/Función/Menú:
No remueva. Limpiar con un trapo suave.

Puerta de Horno:
Limpiar con un trapo blando cuando el vapor se acumule en el interior o alrededor del exterior de la puerta del horno. Durante la cocción, especialmente bajo condiciones de mucha humedad, los alimentos expelen vapor. (Parte del vapor se condensará en las superficies más frías, como la puerta del horno. Esto es normal.)
La superficie del interior está cubierta con una película que actúa como barrera contra el calor y vapor. **No extraer.**

Aro de Rodillo y el suelo de la cavidad del horno:
Limpiar la superficie inferior del horno con agua con un detergente suave o un producto de limpieza de ventanas y secar. El aro de Rodillo se puede lavar con agua con un detergente suave o con un producto para la limpieza de ventanas. Estas zonas se deberán mantener limpias para así evitar un ruido excesivo.



Repisa
Limpie con una tela suave humedecida para evitar rayas.

ES IMPORTANTE MANTENER EL HORNO LIMPIO Y SECO. LOS RESIDUOS Y LA CONDENSACIÓN DE VAPOR DEL ALIMENTO PUEDEN CAUSAR ENMOHECIMIENTO Y / O ACUMULACIONES QUE DAÑEN AL HORNO. DESPUÉS DE USARSE EL HORNO LIMPIE CON UN TRAPO SECO TODAS LAS SUPERFICIES INCLUYENDO LAS ABERTURAS DE VENTILACIÓN, HENDIDURAS DEL HORNO, Y DEBAJO DE LA BANDEJA DE CRISTAL.

DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES	NÚMERO DE LAS PARTES
Instrucciones/Manual de uso (este libro)	F00038Q10AP
Bandeja de Cristal	A06015H00AP
Repisa (Rejilla de Metal)	F06025H00AP
Aro de Rodillo	F290D5Q00AP
Luz del Horno, Luz de la Campana	F612E5H00AP

Compra de Accesorios

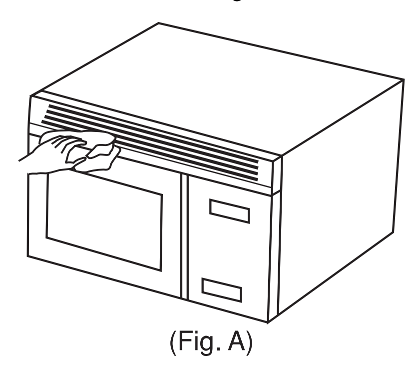
Compra de piezas, accesorios e instructivos en línea de todos los productos Panasonic visite nuestro Sitio Web en:
http://www.pstc.panasonic.com
o envíe su pedido al E-mail: ***npcparts@us.panasonic.com***

Usted también puede contactarnos directamente en:
1-800-332-5368 (teléfono) 1-800-237-9080 (fax solamente) (Lunes-Viernes 9 a.m. a 8 p.m.)
Compañía de Servicios y Tecnología Panasonic.
20421 84th Avenue South,
Kent, WA 98032
(Aceptamos Visa, Mastercard, Discover Card, American Express y Cheques personales)

Para usuarios de Equipo Teleescritor: 1-866-605-1277

Limpieza de la Rejilla del Respiradero (Respiradero de Aire del Horno)

1. Humedezca un paño suave en agua caliente que contenga un detergente suave y limpie suavemente como se muestra en la Fig. A.
   No utilice amoníaco o un detergente fuerte.

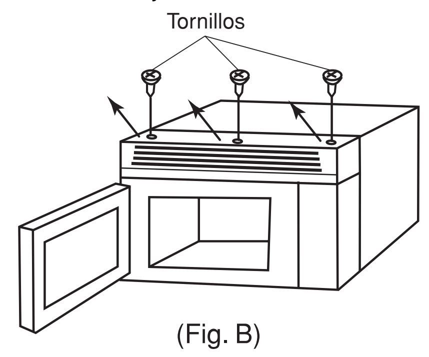


(Fig. A)

Instalación del Filtro de Carbón de reemplazo (NN-CF203)

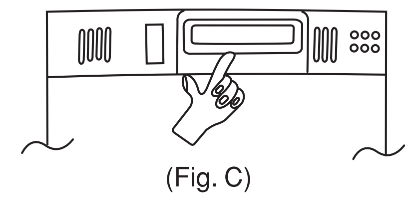
Este producto se entrega para ser usado en el modo de ventilación superior.
Si desea instalar este producto sin usar el tubo de ventilación, el aire deberá ser recirculado a través de la rejilla frontal de ventilación y el filtro de carbón. Este producto se envía con un filtro de carbón ya instalado.
El filtro de carbón no puede ser limpiado, pero deberá ser reemplazado periódicamente cada 6 a 12 meses, o más a menudo en caso necesario.
En caso necesario, para reemplazar el filtro de carbón, podrá adquirirlo a través de su agente local de Panasonic. El número de parte para el reemplazo del filtro de carbón es NN-CF203 y rogamos consulte las siguientes instrucciones para el reemplazo.

1. **Retirar la parrilla del respiradero**
   Retire los tres tornillos de la tapa de la parrilla como se muestra en la Fig. B.
   Para remover la Rejilla de Ventilación, abra la puerta, tire la parte inferior de la rejilla, e incline hacia arriba.



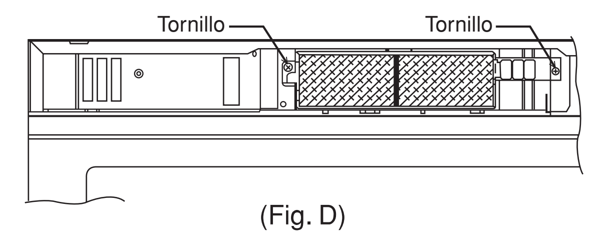
(Fig. B)

2. **Quite el Filtro de Carbón Estándar**
   Inserte el dedo debajo de la parte inferior del filtro y tire el Filtro de carbón hacia adelante como se indica en la Fig.C.



(Fig. C)

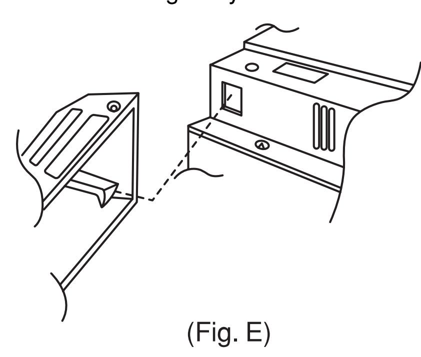
3. **Instale el Filtro de Carbón de reemplazo (NN-CF203)**
   Instale el Filtro de Carbón alineando los dos agujeros, luego fije con dos tornillos como se indica en la Fig. D.



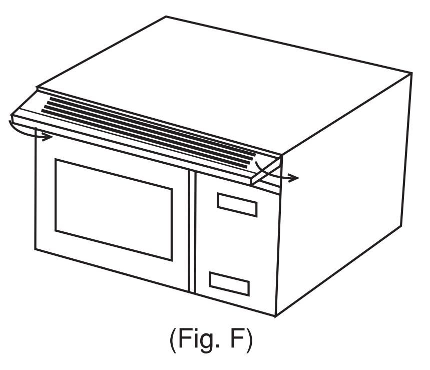
(Fig. D)

Instalación de la Parrilla del Respiradero

1. Instale la parte inferior de la Grilla de modo que las trabas de fijación queden firmes en las ranuras del plato de acero como se indica en las Figs. E y F.



(Fig. E)



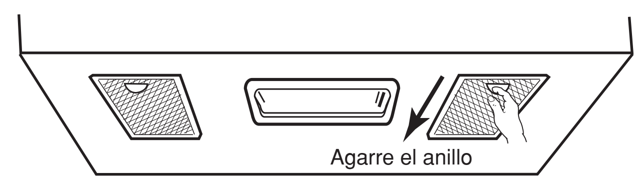
(Fig. F)

2. Reemplace los tres tornillos en la parte superior de la Rejilla como se muestra en la Fig. B.

Limpieza de los Filtros de Grasa

Los Filtros de Grasa deben ser desmontados y limpiados frecuentemente, al menos una vez por mes.

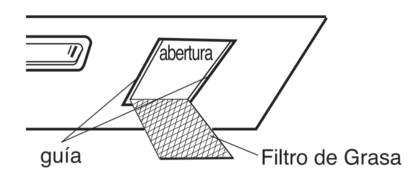
1. Agarre el "anillo de metal" en el Filtro de Grasa. Deslice el Filtro de Grasa a la parte posterior del horno.



2. Saque el Filtro de Aire.
3. Tenga cuidado cuando limpie los Filtros de Grasa. Los agentes corrosivos de limpieza, tales como limpiadores a base de lejía para el horno, pueden dañar los Filtros de Grasa. Limpie con una solución de detergente caliente.No use amoníaco u otra solución alcalina que pueden oscurecer el metal. Puede cepillar suavemente para remover la suciedad adherida. Agite y desaloje la humedad antes de reemplazar.

Instalación de los Filtros de Grasa

1. Deslice los bordes de los Filtros de Grasa a través de las bordes guías de las aberturas.
2. Empuje el borde frontal y tire hasta que encaje.



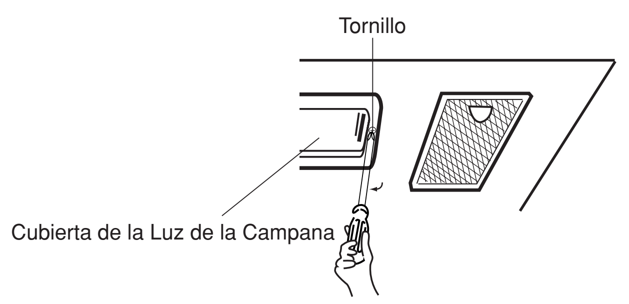
Precaución: Luego de desmontar el Filtro de Grasa, tenga cuidado con los bordes puntiagudos de las aberturas.

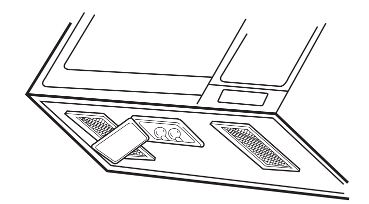
Nunca opere el Ventilador del Respiradero sin los Filtros de Grasa puestos en su lugar.

Reemplazo de la Luz Campana/Nocturna

Tenga cuidado ya que la Cubierta de la Luz de la Campana y la ampolleta pueden estar calientes.

1. Desenchunfe el horno de microondas o desconecte el suministro.
2. Afloje el tornillo para abrir la Cubierta de la Luz de la Campana.
   (Tenga cuidado de no aflojar demasiado el tornillo.)
3. Reemplace la ampolleta vieja por la nueva.





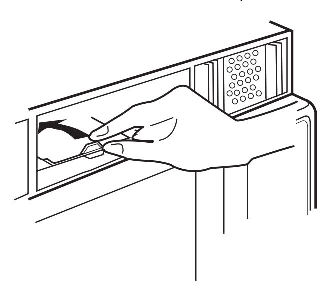
(Use una ampolleta de 115-125 voltios, 30 vatios)
Si la ampolleta no está disponible localmente, contacte a su comerciante Panasonic local. El número de parte es F67536Z00AP.

4. Reinstale la Tapa de la Luz Superior de Cocción usando un tornillo.

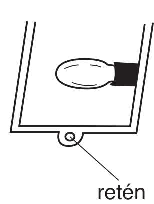
Reemplazo de la Luz del Horno

Tenga cuidado ya que la Cubierta de la Luz del Horno y la ampolleta pueden estar calientes.

1. **Desenchufe el horno de microondas o desconecte el suministro.**
2. Desmonte la Rejilla del Respiradero y el Filtro de Carbón Vegetal.
   (ver página 25 para reemplazo del Filtro de Carbón)
3. Levante la lengüeta de la Cubierta de la Luz del Horno, y empuje hacia atrás. Empuje hacia arriba y retire la cubierta.
4. Reemplace la ampolleta vieja por una nueva.
   (Use una ampolleta de 115 V - 125 V, 30 vatios)
   Si la ampolleta no está disponible localmente, contacte a su comerciante Panasonic local. El número de parte es F612E5H00AP.
5. Reinstale la Cubierta de la Luz del Horno de forma segura alineando el orificio en la cubierta, sobre el retén.



Cubierta de la Luz del Horno



Cuando limpie la Cubierta de la Luz del Horno o el área adyacente, limpie con una tela suave humedecida.
Para evitar rayas, no use detergentes fuertes o abrasivos.



Antes de Acudir a Servicio

Estas cosas son normales:

Mi horno de microondas causa interferencia con mi televisor.	En algunos radios y televisores puede ocurrir interferencia cuando usted cocine con su horno de microondas. Esta interferencia es similar a la interferencia por pequeños aparatos eléctricos como batidoras, aspiradoras, secadoras de aire, esto no indica ningún problema.
Se acumula vapor en la puerta del horno y aire caliente sale de las rejillas de ventilación.	Durante la cocción los alimentos despiden vapor. La mayoría de este vapor es removido por el aire que circula en la cavidad del horno, sin embargo, algo de vapor se condensará en las superficies frías tales como la puerta del horno. Esto es normal. Después de usarse el horno se debe limpiar en seco (ver página 24).

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	ACCIÓN
El horno no se pone en marcha.	El horno no está enchufado seguridad.	Extraer el enchufe de la toma, esperar 10 segundos y volver a enchufar.
	El magneto térmico o el fusible se ha fundido o disparado.	Reiniciar el magnetotérmico o cambiar el fusible.
	Existe un problema con la toma eléctrica.	Enchufar otro electrodoméstico en la toma para comprobar si ésta funciona correctamente.
El horno no empieza a cocinar.	La puerta no está cerrada completamente.	Cerrar bien la puerta del horno.
	La tecla ***Encender*** no ha sido presionada.	Presione ***Encender***.
	Ya se había introducido otro programa en el horno.	Presione ***Pausa/Cancelar*** para anular el programa anterior e introducir un programa nuevo.
	El programa no es correcto.	Programar otra vez de acuerdo con las instrucciones de Operación.
	La tecla ***Pausa/Cancelar*** se presionó accidentalmente.	Programar el horno otra vez.
El plato giratorio tambalea.	El plato giratorio no está colocado correctamente en el Aro del Rodillo o existen alimentos debajo del Aro del Rodillo.	Retire la Bandeja de Cristal y el Aro de Rodillo. Limpie con un paño húmedo y reajuste el Aro de Rodillo y la Bandeja de Cristal correctamente.
Cuando el horno está funcionando, la Bandeja de Cristal produce ruidos.	El(Los) Anillo(s) del Rodillo y el fondo del horno están sucios.	Limpie estas partes de acuerdo al **Cuidado y Limpieza de su Horno de Microondas** (ver página 24)
La palabra “LOCK” aparece en la ventana de visualización.	El SEGURO PARA NIÑOS fue activado.	Desactivar el SEGURO al presionar la tecla de ***Pausa/Cancelar*** 3 veces (ver página 9).
El horno detiene la cocción por microonda y en la pantalla indicadora aparece “H97” o “H98”.	Este mensaje indica problemas con el sistema de generación de microondas.	Favor contactar a su Centro de Servicios Autorizado (vea pag. 28).

GARANTÍA LIMITADA Y DIRECTORIO DE SERVICIOS AL CONSUMIDOR

COMPAÑÍA ELECTRÓNICA DE CONSUMIDORES PANASONIC,
DIVISIÓN DE PANASONIC CORPORACION DE
NORTE AMÉRICANA
One Panasonic Way
Secaucus, New Jersey 07094, USA

COMPAÑÍA DE VENTAS PANASONIC,
DIVISIÓN DE PANASONIC PUERTO RICO, INC.
Ave. 65 de Infantería, Km. 9.5
Parque Industrial San Gabriel
Carolina, Puerto Rico 00985

PANASONIC
Sobre La Gama De Hornos De Microondas
Garantía Limitada

Cobertura de la Garantía Limitada
Si su producto no funciona adecuadamente debido a defecto en los materiales o en la fabricación, la Compañía Electrónica de Consumidores Panasonic (Panasonic Consumer Electronics Company) o la Compañía de Ventas Panasonic (Panasonic Sales Company) (referidos colectivamente como "el garante"), por la duración del período que se menciona más abajo, el cual comienza en la fecha de compra original ("período de garantía"), hará uso de dos opciones (a) reparar su producto con partes nuevas o reparadas, o (b) reemplazarlo por un producto nuevo o uno reparado. La decisión de reparar o reemplazar el producto será tomada por el garante.

	PARTES	TRABAJO
TODAS LAS PARTES (EXCEPTO EL TUBO MAGNETRÓN)	**1 (UN) AÑO**	**1 (UN) AÑO**
TUBO MAGNETRÓN	**5 (CINCO) AÑOS**	**1 (UN) AÑO**

Labor - Servicio a domicilio por un año en todas las piezas (incluyendo, sin limitación, el tubo del magnetrón). Después de que haya expirado la garantía de trabajo, el comprador paga todos los cargos de trabajo para el retiro y la instalación de piezas (incluyendo, sin limitación, el tubo del magnetrón). Esta garantia sólo se aplica a productos compradas y pagados en los Estados Unidos Y Perto Rico. Esta Garantía se extiende sólo al comprador original de un producto nuevo y no a quien lo compre de segunda mano. Para el servicio de garantía se necesita un recibo de compra o alguna otra prueba de la fecha de compra original del producto.

Servicio a domicilio durante el período de garantía en Los Estados Unidos se puede obtener llamando sin cargo de llamada a Panasonic Services Company (PASC), al número de teléfono 1-800-211-PANA (7262), donde podrá localizar un Centro de Servicio autorizado de PASC.
Para asistencia en Puerto Rico llame a la Compañía de Ventas Panasonic (Panasonic Sales Company) al (787)-750-4300 o al fax (787)-768-2910.

Garantía Limitada, Límites y Exclusiones
Esta garantía SÓLO CUBRE fallas debido a defectos en los materiales o en la fabricación y NO CUBRE vidrios, partes plásticas, o algún tipo de termómetro (si es que está incluído), deterioros o rasguños normales o daños cósmeticos. La garantía TAMPOCO CUBRE daños producidos por el transporte o fallas causadas por productos no proporcionados por el garante, o fallas que hayan sido el resultado de accidentes, mal uso, abuso, negligencia, mal embalaje, mala aplicación, alteración, instalación defectuosa, ajustes de montaje, mal ajuste del control del consumidor, mantenimiento inapropiado, sobretensión en la línea de conducción eléctrica, daños en la iluminación, modificaciones, o uso comercial (por ejemplo en un hotel, oficina, restaurante u otros usos comerciales), arriendo del producto, reparado por cualquier otro servicio que no sea el Servicio Técnico de la Fábrica o algún Servicio Técnico Autorizado, o cualquier daño que se la atribuya a la mano de Dios. **NO EXISTEN GARANTÍAS ESCRITAS EXCEPTO LAS QUE SE ENUMERAN MÁS ABAJO COMO "COBERTURA DE GARANTÍA LIMITADA". EL GARANTE NO SE HACE RESPONSABLE POR DAÑOS FORTUÍTOS O IMPORTANTES QUE SE PRODUZCAN POR EL USO DE ESTE PRODUCTO O DEBIDO A CUALQUIER VIOLACIÓN DE ESTA GARANTÍA**. (por ejemplo, esto excluye daños por pérdida de tiempo, el costo que tiene si se necesita que alguien remueva o reinstale el aparato, o los viajes desde y al servicio técnico. Los puntos mencionados no son sólo los únicos, se mencionan a modo de explicación.) **TODAS LAS GARANTÍAS ESCRITAS E IMPLÍCITAS, INCLUÍDAS LAS GARANTÍAS DE COMERCIALIZACIÓN, SON LIMITADAS, SEGÚN EL PERIODO DE LA GARANTÍA LIMITADA**. Algunos estados no permiten la exclusión o restricción de daños importantes o fortuítos, o restricciones sobre cuanto tiempo dura una garantía implícita, de esa forma las exclusiones no se aplicarían a usted. Esta garantía le da derechos legales específicos y usted puede tener también otros derechos que varíen de un estado a otro. Si un problema con este producto sucede durante o después del período de garantía, usted puede contactarse con su distribuidor o con el Servicio Técnico. Si el problema no es solucionado a su satisfacción, entonces usted puede escribir al Departamento de Asuntos del Consumidor del Garante a la dirección que se menciona para el garante.
LAS PARTES Y SERVICIOS QUE LA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRE, SON DE SU RESPONSABILIDAD.

Directorio de Servicio a Cliente

Para obtener información de producto y asistencia de funcionamiento; Localizar a su Distribuidor o Centro de Servicio más cercano; comprar piezas y accesorios; o hacer pedidos en Servicio a Cliente, visite nuestro Sitio Web en:
http://www.panasonic.com/consumersupport o, contáctenos en: ***http://www.panasonic.com/contactinfo***

Usted puede también contactarnos directamente al: **1-800-211-PANA(7262)**,
Lunes-Viernes 9 am-9 pm; Sábado-Domingo 10 am-7 pm.

Para usuarios de Equipo Teleescritor: 1-877-833-8855

Servicio en Puerto Rico

Panasonic de Puerto Rico, Inc.
Avenida. 65 de Infantería, kilómetro. 9.5, Parque Industrial de San Gabriel, Carolina, Puerto Rico 00985
TEL. (787)750-4300, Fax (787)768-2910

GUÍA RAPIDA DE OPERACIÓN

Caracteristica	Como Operarla
Para Poner el Reloj en la Hora (☛ página 10)	Clock → Dial Saliente → Clock Presione 1 vez. / Registre la hora. / Presione 1 vez.
Para Seleccionar Luz Encedida/Noche/Apagada (☛ página 10)	Luz Brillante: Light On/Night/Off — Presione 1 vez. Luz de Noche: Light On/Night/Off — Presione 2 veces. Apaga la luz: Light On/Night/Off — Presione nuevamente.
Para Seleccionar Plato Giratorio Encedido/Apagado (☛ página 10)	Para apagar el Plato Giratorio: Turntable On/Off — Presione 1 vez. Para encender el Plato Giratorio: Turntable On/Off — Presione nuevamente.
Para Seleccionar Ventilador Alto/Bajo/Apagado (☛ página 10)	Para ajustar a alta velocidad: Fan High/Low/Off — Presione 1 vez. Para ajustar a baja velocidad: Fan High/Low/Off — Presione 2 veces. Para apagar: Fan High/Low/Off — Presione nuevamente.
Para Seleccionar Superior/Turbo/Apagado (☛ página 10)	Para seleccionar Superior del Ventilador: Super/Turbo/Off — Presione 1 vez. Para seleccionar Turbo del Ventilador: Super/Turbo/Off — Presione 2 veces. Para apagar: Super/Turbo/Off — Presione nuevamente.
Para Utilizar Apagado Automático 1/3/5/10 (☛ página 10)	Para encender por un minuto: Auto Off 1/3/5/10 — Presione 1 vez. Para encender por tres minutos: Auto Off 1/3/5/10 — Presione 2 veces. Para encender por 5 minutos: Auto Off 1/3/5/10 — Presione 3 veces. Para encender por 10 minutos: Auto Off 1/3/5/10 — Presione 4 veces.
Para Ajuste de Potencia y Tiempo (☛ página 11)	Power Level (10 Levels) → Dial Saliente → Start Seleccione potencia. / Establezca el tiempo de cocción. / Presione.
Minuto Automático (☛ página 11)	Quick Min → Start (hasta a 10) / Presione.
Para utilizar Mantener Caliente (☛ página 11)	Keep Warm → Dial Saliente → Start Presione 1 vez. / Seleccione el tiempo de mantener caliente (hasta 30 minutos) / Presione.
Para Cocinar usando la tecla de Palomitas (☛ página 12)	Popcorn → More/Less → Start Presione 1 vez. / Opcional. / Presione.
Para Descongelar usando la tecla Descongelación Turbo Inverter (☛ página 13)	Inverter Turbo Defrost → Dial Saliente → Start Presione 1 vez. / Fije el peso. / Presione.
Para Recalentamiento usando la tecla Recalentamiento de Sensor (☛ página 15)	Sensor Reheat → More/Less → Start Presione 1 vez. / Opcional. / Presione.
Para Cocinar usando Teclas de Cocción de Sensor (☛ página 15)	Sensor Cook → Dial Saliente → More/Less → Start Presione 1 vez. / Seleccione categoría. / Opcional. / Presione.
Para Usar como temporizador de cocina (☛ página 18)	Timer → Dial Saliente → Start Presione 1 vez. / Introducir hora. / Presione.
Para Establecer el tiempo de Permanencia (☛ página 18)	(Registre el programa de Cocción deseado.) → Timer → Dial Saliente → Start Presione 1 vez. / Introducir hora. / Presione.
Para Establecer un Comienzo Tardío (☛ página 18)	Timer → Dial Saliente → (Registre el programa de Cocción deseado.) → Start Presione 1 vez. / Introducir hora. / Presione.



Especificaciones

Fuente de Energía:	120 V, 60 Hz			
Potencia Fuente de Poder:	10,8 A, 1 275 W			
Potencia de Cocción:*	1 200 W			
Dimensiones Exteriores (Alto x Ancho x Fondo):	418 mm x 759 mm x 391 mm (16 7/16" x 29 7/8" x 15")			
Dimensiones Cavidad del Horno (Alto x Ancho x Fondo):	242 mm x 591 mm x 367 mm (9 1/2" x 23 1/4" x 14 7/16")			
Filtro de Carbón Vegetal (opcional)	NN-CF203			
Frecuencia:	2 450 MHz			
Potencia de Ventilación (PCM: pies cúbicos por minuto)	Superior 420 PCM	Turbo 300 PCM	Alto 160 PCM	Bajo 130 PCM
Nivel de Ruido (dB: decibels):	60 dB	55 dB	49 dB	40 dB
Peso Neto:	Aprox. 25,0 kg (55 lb)			

*Determinado de acuerdo a procedimientos contemplados en la norma IEC.
Especificaciones/números de parte están sujetas a cambio sin previo aviso.

Registro de Usuario

El número de serie de este producto se puede encontrar en el lado izquierdo del panel de control. Usted debería anotar el número de modelo y número de serie de este horno en el espacio indicado y guardar este libro como un registro permanente de su compra para futuras referencias.

Número de modelo: ______________________

Número de serie: ______________________

Fecha de Compra: ______________________

Compañía Electrónica de Consumidores Panasonic, División de Panasonic Corporacion de Norte Américana
One Panasonic Way
Secaucus, New Jersey 07094, USA

Compañía de Ventas Panasonic, División de Panasonic Puerto Rico, Inc.
Ave. 65 de Infanteria, Km. 9.5
Parque Industrial San Gabriel
Carolina, Puerto Rico 00985

Matsushita Electric Industrial Co., Ltd.
Panasonic Artículos para el Hogar Hornos de Microondas de Shanghai
Av. Long Dong No. 898, Pu Dong, Shanghai, China 201203
Página web: http://www.panasonic.co.jp/global